

令和 7 年度

世田谷区食品衛生監視指導計画



はさPOM
世田谷区HACCP推進キャラクター

令和 7 年 3 月

世田谷区世田谷保健所

目 次

1	目的	1
2	監視指導計画の実施期間	1
3	監視指導等の実施体制及び他機関との連携	1
	(1) 監視指導の実施機関	1
	(2) 庁内の連携協力	1
	(3) 関係機関との連携協力	1
4	試験検査の実施体制	1
	(1) 試験検査の実施機関	1
	(2) 信頼性の確保	2
5	監視指導の実施内容	2
	(1) 監視指導における基本的実施事項	2
	(2) 立入検査	2
	(3) 収去検査等	2
6	主な監視指導事業	2
	(1) HACCPに沿った衛生管理への取組みの推進	3
	(2) 食中毒対策	3
	(3) 違反・苦情食品対策	5
	(4) 適正な食品表示への対策	5
	(5) 広域流通・輸入食品対策	5
	(6) 残留農薬等対策	5
	(7) 行事・催事等における衛生対策	5
	(8) 給食用物資納入事業者登録制度にかかる監視指導の徹底	5
	(9) 健康食品対策	5
7	食中毒の発生・違反食品の発見時の対応	5
	(1) 食中毒発生時の対応	5
	(2) 指定成分等を含む食品による健康被害情報	5
	(3) 違反及び不良食品等を発見した場合の対応	6
	(4) 不利益処分	6
	(5) 違反の公表	6
	(6) 緊急監視	6
	(7) 食品の「リコール情報」の報告義務化への取組み	6
8	食品事業者による自主的な衛生管理の推進	6
	(1) 食品衛生協会の自治指導員に対する支援	6
	(2) 世田谷区食品衛生推進員活動の推進	7
9	食の安全・安心を確保するための情報提供	7
	(1) 食品衛生監視指導計画等の策定と公表	7
	(2) 情報提供及び普及啓発	7
	(3) 食に関する相談	7
10	リスクコミュニケーションの推進	7
11	食品衛生に係る人材の育成	8
	(1) 食品等事業者対象講習会の実施	8
	(2) 食品衛生監視員の研修	8
別紙 1	監視指導の実施体制及び各機関との連携体制	9
別紙 2	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	10
別紙 3	令和 7 年度食品衛生監視指導計画年間予定	11

令和7年度世田谷区食品衛生監視指導計画

世田谷区では、食品衛生法（以下「法」という。）第24条第1項の規定、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」及び「健康せたがやプラン（第三次）（令和6年度～令和13年度）」に基づき、毎年、食品衛生監視指導計画を策定し、食中毒予防の取り組みや重点的な監視指導の実施、食品検査の充実、自主的な衛生管理の推進、情報及び意見の交換など食の安全・安心の確保に向けて、事業を実施しています。

そこで、食品の安全性の確保をより一層推進し、区民の健康保護を図るため、令和7年度世田谷区食品衛生監視指導計画を以下のとおり定めます。

1 目的

食品等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食生活の安全を確保することにより、区民の健康の保護を図ります。

また、原則として食品を取扱う全ての営業者に、「HACCPに沿った衛生管理」が義務化されたため、区内事業者に対して、HACCP制度化の導入・定着支援を行います。

2 監視指導計画の実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

3 監視指導等の実施体制及び他機関との連携

(1) 監視指導の実施機関

食品衛生に関する監視指導は、原則として世田谷保健所生活保健課が実施します。この他に、「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自治体にまたがり流通する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。）と協力の上、実施します。

(2) 庁内の連携協力

食中毒と感染症の両方が疑われる場合は、感染症を担当する感染症対策課と連携協力して患者調査を行い、原因究明に努めます。また、小中学校・保育園等の給食に関する調査等については、学校健康推進課及び保育課等関係所管と連携して対応します。

(3) 関係機関との連携協力

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、都及び他自治体と別紙1に示すように、関係機関と連携協力して、原因究明及び再発防止、違反食品の速やかな排除を図ります。

また、平常時及び広域的な食中毒事案発生時には、法に規定する「広域連携協議会」による情報共有と連携の緊密化を図り、被害拡大防止に必要な対策を協議します。



4 試験検査の実施体制

(1) 試験検査の実施機関

食品衛生監視指導に係る試験検査は、世田谷保健所

健康企画課試験検査が実施します。食中毒等の調査に関する試験検査については、都との協定に基づき、都健康安全研究センターに委託して実施します。また、特別な検査などについては、登録検査機関等へ委託して実施します。

(2) 信頼性の確保

検査の信頼性を確保するため、精度管理基準に基づき内部点検の定期的実施や、外部精度管理調査への参加、検査機器の整備を図ります。また、検査員の技術向上を図るため、実務研修の受講及び各種学会・講習会を通じた検査情報の収集に努めます。

5 監視指導の実施内容

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、食品安全基本法、東京都ふぐの取扱い規制条例及び食品衛生法施行条例の遵守の徹底、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、さらに別紙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ります。

(1) 監視指導における基本的実施事項

監視指導は、立入検査により食中毒予防の指導、施設の衛生状態の確認、食品の表示検査を実施するとともに、年間予定表に基づき収去検査を実施します。

立入検査又は収去検査によって法違反等が発見された場合は、直ちに改善指導を実施するなど、事故等の未然防止を図ります。

収去とは……

食品衛生法第28条に基づいて実施する食品の検査で、食品関係営業者に対して試験検査に必要な量が無償で提供させることができます。

(2) 立入検査

ア 年間実施予定

重点的監視対象である学校、病院及び社会福祉施設などの集団給食施設、食中毒の発生が多い業種、大規模飲食店及び製造・販売業に対し、別紙3のとおり実施します。

特に、食品等の流通量が増加する夏期及び歳末においては、厚生労働省及び消費者庁の方針を踏まえ、都や他区と連携し監視指導を重点的に実施します。



イ 年間立入検査予定件数

監視対象施設数 16,070施設（令和6年9月末現在）

監視指導予定延件数 10,000件

(3) 収去検査等

ア 年間実施予定

重点監視業態等の立入検査の予定に併せて実施する他、夏期及び歳末一斉取締り事業の一環として、食品等を収去または購入し検査を実施します。

腸管出血性大腸菌の検査では、引き続き、感染報告数の多いものや重症化の報告例のある血清型の検査項目を実施し、検査の強化を図ります。

イ 年間実施予定数（項目数）

細菌検査	化学検査	合計
2,000	2,000	4,000

6 主な監視指導事業

(1) HACCPに沿った衛生管理への取組みの推進

原則として全ての食品事業者に、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められており、区内事業者に対しては、事業者の状況や取扱い食品ごとの特性を踏まえつつ、HACCP制度の導入・定着支援を行います。

ア HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認

施設の特性を考慮し、事業者が作成した「衛生管理計画」の内容や「記録表」への記載状況を確認し、必要に応じて適切な指導を行います。また、対応済施設には、「HACCP取組中」のステッカーを配布します。



イ HACCPに沿った衛生管理への取組み支援

各食品業界団体が作成した業種別の衛生管理の「手引書」や区内事業者が多くを占める小規模飲食店事業者向けの「食品衛生管理ファイル」を活用し、HACCP講演会を開催し、積極的なHACCP導入支援を行います。

最近の食中毒発生状況から、特に食中毒の原因となる可能性が高い食品である「ハイリスクメニュー」（鶏肉料理、刺身等）の管理を「食品衛生管理ファイル」に盛り込むなどして、食中毒対策に直結したHACCP導入支援も合わせて実施します。

また、事業譲渡により、許可営業者等の地位が承継された際は、可能な限り速やかに施設に立入り、承継した事業者による衛生管理が適切に実施されていること等を確認します。

HACCP（ハサップ）とは……

Hazard Analysis and Critical Control Point（危害要因分析重要管理点）の頭文字をとったものです。原材料の受入から最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害要因（ハザード）を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法のことです。

(2) 食中毒対策

ア 飲食店等施設の重点的監視

食中毒の発生が多い業種及び食中毒発生時に大規模な患者発生につながる弁当調理等の大量調理施設のほか、重症化リスクのある子どもや高齢者が利用する集団給食施設等に対し、重点的に監視指導を実施します。また、食品事業者や区民へは、食中毒予防に関する普及啓発を併せて行います。

《重点監視業態》

① 学校給食施設

学校給食施設は、多数の児童や生徒を対象に同一献立の食事を提供しており、食中毒が発生した場合に大きな被害が予想されます。学校給食施設の衛生管理の向上と食中毒等の食品に関する事故を未然に防止するために、学校給食施設への監視指導と食中毒予防に関する普及啓発を行います。

② 保育所等給食施設

乳幼児は食中毒細菌やウイルスに対する抵抗力が弱く、食中毒発生の際には健康への危害が大きくなる恐れがあります。保育園及び保育室等の給食施設の衛生管理

の徹底、調理従事者の衛生意識の向上、食中毒を未然に防止することを目的に、保育園等の給食施設への監視指導と普及啓発を行います。

また、地域のボランティアなどが手作りの料理を提供する「子ども食堂」についても、社会福祉協議会などの関連機関と連携し衛生面の指導を行います。

③ 弁当・仕出し製造施設

弁当や仕出しを製造する施設では、弁当が不特定多数の人へ広域的に提供されるため、食中毒被害の拡大が懸念されます。これらの施設では、高度な衛生管理が求められ、衛生管理の向上と食中毒等の食品に関する事故を未然に防止することを目的に、弁当・仕出し製造施設への監視指導及び普及啓発を行います。

イ 食中毒予防の重点対策

① 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策

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、区内でも有症苦情が発生しています。

鶏肉や野生鳥獣肉等について、生食や加熱不十分な状態で提供されることのないようイベントや飲食店等の監視指導を行います。また、規格基準が定められた生食用牛肉や生食での提供が禁止されている牛レバーや豚肉について、提供状況を立入検査時に確認し、引き続き規格基準等の遵守について指導を徹底します。

② アニサキス食中毒対策

魚介類の生食が原因で多発するアニサキス（寄生虫）食中毒については、刺身等の魚介類を提供する飲食店等に対して、鮮度確認及び目視確認の徹底、必要に応じて、冷凍や加熱を徹底するよう指導します。

③ テイクアウトやデリバリーにおける衛生管理対策

そうざいや弁当等をテイクアウトやデリバリーで提供する飲食店が定着し、食中毒事件も散発しています。食品が提供されるまでの時間が長くなり食中毒のリスクが高まるので、調理済み食品の温度管理や適切な手洗い方法等を指導して行きます。また、食べ残しの持ち帰りについても食品事業者及び区民に対し留意事項等の普及啓発を行います。

④ ノロウイルス対策

ノロウイルスによる食中毒は、感染力の強さから事件が大規模となり、様々な食品が原因となる危険性があります。大規模な患者発生につながる集団給食などの大量調理施設や一般飲食店等を対象に「ノロウイルス対策事業」を実施します。特に、食中毒が発生した際に健康被害が大きくなる可能性のある社会福祉施設については、重点的に監視指導を行います。

また、ノロウイルスは家庭内で感染することもあるので、区民に対し、正しい手洗いと消毒方法等の衛生知識の普及啓発を行います。

ウ 保菌者検索事業の実施

腸管出血性大腸菌、サルモネラなどによる食中毒を防止するため、無症状病原体保有者の検索事業を都並びに各総合支所健康づくり課と連携して行います。保有者を確認した際には食品の取扱い指導、感染症対策課と連携した感染拡大の予防措置を実施します。また、この事業と併せて散発患者の発生動向調査で得た情報をもとに、散発型集団発生の探知と予防に努めます。

散発型集団発生とは……

広域流通する食品が食中毒菌等に汚染されていると、患者は広域に散発して発生します。このため原因食品の究明には、全国的な情報交換及び連携が必要となります。

(3) 違反・苦情食品対策

区民からの苦情・相談体制を充実させるとともに、食品事業者等については、異物混入防止の取組みが徹底されるよう、製造・加工から販売まで監視指導を実施します。

不正に添加物が使用された違反食品などが確認された場合は、当該事業者に対し書面により改善指導を行うとともに、当該食品が販売や使用をされないよう、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。当該事業者に対しては、再発防止を目的として監視指導を強化します。

(4) 適正な食品表示への対策

食品表示法に基づき、食品事業者に対し、区内で製造、流通及び販売される食品の適正表示の徹底を図ります。また、新たに「マカダミアナッツ」が特定原材料に準ずるものとして追加、「まつたけ」が削除されたことを踏まえ、アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質をいう。）表示についても、製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認を徹底し、適正な表示がなされるよう指導します。

(5) 広域流通・輸入食品対策

違反食品などの流通を防止するため、関係機関と連携し、製造業における原材料、製造工程及び製品の監視指導並びに流通過程における卸売業及び販売業などの流通拠点の監視指導を実施します。また、輸入食品の安全確保を図るため、食品の安全に係る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、特に全国規模に流通する食品等を扱う輸入業者を中心に指導の強化を図ります。



(6) 残留農薬等対策

区内で流通している農産物について、残留農薬に関する情報の収集に努め、必要な情報を提供し、必要に応じて残留農薬等の検査を実施します。

(7) 行事・催事等における衛生対策

区民まつり、たまがわ花火大会、ボロ市、梅まつりなどの区内で開催される行事や模擬店及び食品販売を目的とするイベント等での食中毒発生や異物混入防止のため、食品を取扱う出店者などに対して事前相談や現場指導を行い事故防止に努めます。

(8) 給食用物資納入事業者登録制度にかかる監視指導の徹底

「世田谷区立小・中学校給食用物資納入事業者登録制度」に基づき、給食物資を納入する事業者は、衛生設備や衛生管理状態を確認するために食品衛生監視票の交付を受ける必要があります。納入事業者に対し、衛生に関する監視指導を行っていきます。

(9) 健康食品対策

令和6年に紅麹関連製品による健康被害事例が発生したことを踏まえ、いわゆる「健康食品」を扱う事業者へ監視指導を行うとともに、すみやかに健康被害情報を収集し、厚生労働省等と連携して被害の拡大防止に努めます。

7 食中毒の発生・違反食品の発見時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

関係機関との連携を図り、被害の拡大を防止するとともに、食中毒発生の原因や感染経路を解明し、再発防止に努めます。また、「広域連携協議会」が開催された場合は、関係機関との連携の緊密化を図り、食中毒患者等の広域発生と拡大防止のために必要な対策について協議します。

(2) 指定成分等を含む食品による健康被害情報

法第8条第1項に基づく指定成分等を含む食品から、人の健康に被害を生じ、または生じさせるおそれがある旨の情報の届出が事業者からあった場合は、厚生労働大臣に報告し、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。

指定成分等とは……

健康被害が発生するような“特別に注意が必要な成分や物”を言います。現在、厚生労働大臣がコレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュを指定しています。

(3) 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り、食品等の製造基準、表示基準、公衆衛生上必要な措置の基準及び施設基準の違反等を発見した場合は、その場で改善指導を行うとともに、違反が軽微で直ちに改善が図られるもの以外は、書面により改善指導を行います。また、改善措置状況の確認及び記録を適切に行います。

(4) 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、「危害の除去命令（法第59条）」、「営業などの禁停止命令（法第60、61条）」または「施設改善命令または許可の取り消し（法第61条）」もしくは、食品表示法第6条に基づく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。

(5) 違反の公表

法違反に対する不利益処分を実施した際には、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、施設名などを世田谷区ホームページにて一定期間公表します。そのほか、食品表示法第7条に基づき公表します。また、関係法令に基づき、厚生労働省及び消費者庁に対し必要な報告を行います。

(6) 緊急監視

違反食品のうち、特に健康被害をもたらす恐れのある有害食品の広域的な流通が認められた場合、都と連携し営業所の監視及び違反・有害食品の危害除去措置を講じます。

(7) 食品の「リコール情報」の報告義務化への取組み

区内の事業者が、法及び食品表示法に基づく「食品リコール情報報告制度」により、食品の自主回収を行う場合、相談、迅速・的確な自主回収の履行、原因究明や再発防止等について指導を行います。

8 食品事業者による自主的な衛生管理の推進

食中毒による危害の発生や違反食品の発生予防には、行政による監視指導だけではなく、営業者自らがHACCPに沿った衛生管理に取り組めるよう支援する必要があります。自主的な衛生管理の推進や法令遵守意識の向上を図るため、次の対策を実施します。

(1) 食品衛生協会の自治指導員に対する支援

世田谷区食品衛生協会の自治指導員に対して、指導員研修会の支援を行います。また自治指導員が実施する巡回指導における現場簡易検査の技術的支援を行います。

食品衛生協会とは……

一般社団法人東京都食品衛生協会が、食品事業者の衛生管理の普及向上を目指し、国や都の指導支援のもと公益的事業を展開しています。自治指導員活動では、各店の自主管理向上のための巡回指導をはじめ、食品衛生管理ファイル、巡回指導済ステッカーや情報紙の配布等の活動を行っています。

(2) 世田谷区食品衛生推進員活動の推進

食中毒発生防止や地域における食品衛生の向上を目的に、世田谷区長より委嘱を受けた食品衛生推進員は、事業者からの相談に応じ、保健所の施策に協力をしています。食品衛生推進会議を開催するなどして、地域の食品衛生に関する情報収集に努めます。

9 食の安全・安心を確保するための情報提供

(1) 食品衛生監視指導計画等の策定と公表

計画の策定にあたって、計画案を世田谷区ホームページに公表するとともに、保健所等で配布し、広くご意見を募ります。寄せられたご意見を参考に食品衛生監視指導計画を決定し、公表します。

食品衛生監視指導計画に基づく監視指導の実施結果については、翌年度の6月30日までに世田谷区ホームページで公表します。

(2) 情報提供及び普及啓発

食中毒予防や食の安全・安心に関する最新の情報を、区のおしらせ「せたがや」、エフエムせたがや、世田谷区ホームページ、X（エックス：旧ツイッター）などの広報媒体等により積極的に提供します。

7月を「せたがや食品衛生月間」とし、保健所の中心的啓発イベントとして発展させた「せたがや健康フェス」を実施し、講演会やパネル展示などを通じて、区民及び食品事業者等への普及啓発事業を行います。そのほか、年間を通じてパネル展示、講習会や各種行事等の機会を捉え、啓発パンフレット等の配布などにより食品衛生に関する知識の普及に努めます。

また、手洗い教材、食中毒予防DVDや紙芝居の貸し出しや、区民からの要望に応じて食品衛生情報を提供する出張講習会を実施します。

食中毒事故等が発生した時には、区民に注意喚起を促すため、迅速に世田谷区ホームページやX（エックス：旧ツイッター）で情報を発信します。

(3) 食に関する相談

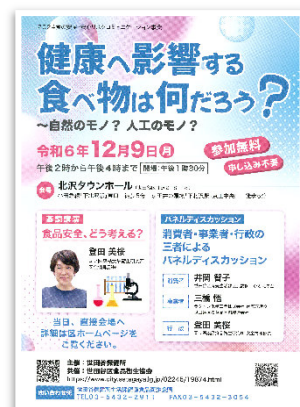
区民からの食に関する相談業務について年間を通じて行います。



10 リスクコミュニケーションの推進

食品に関するテーマを選定し、区民、食品事業者、行政の相互間の情報提供及び意見交換を行う「リスクコミュニケーション」を推進します。

また、各種イベントの展



示コーナー等において食品衛生に関する情報を提供し、来場者から食の安全・安心に関するご意見やご質問をいただく交流の機会とします。

1.1 食品衛生に係る人材の育成

(1) 食品等事業者対象講習会の実施

ア 食品衛生実務講習会

営業許可を取得している施設の食品衛生責任者等を対象に、食中毒予防、自主的衛生管理及び最新の食品衛生情報などを中心に食品衛生実務講習会を実施します。

なお、受講者の利便性を図るため、オンライン配信などの手法も活用します。

イ 業態別営業者講習会

飲食店、製造業、集団給食施設など、業態ごとの営業者を対象に、それぞれの業態にあわせ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 HACCP講演会（食品衛生講演会）

区内食品事業者を対象に、HACCPに沿った衛生管理の導入を支援するためにHACCP講演会を実施します。

(2) 食品衛生監視員の研修

近年の食中毒発生状況や食品衛生に係る国際動向等を踏まえ、最新知見の習得のための講習会や学会などへ積極的に参加します。食品機器展や食品素材・添加物の展示会を見学し、各種業界の最新動向を把握するなど情報収集に努めます。

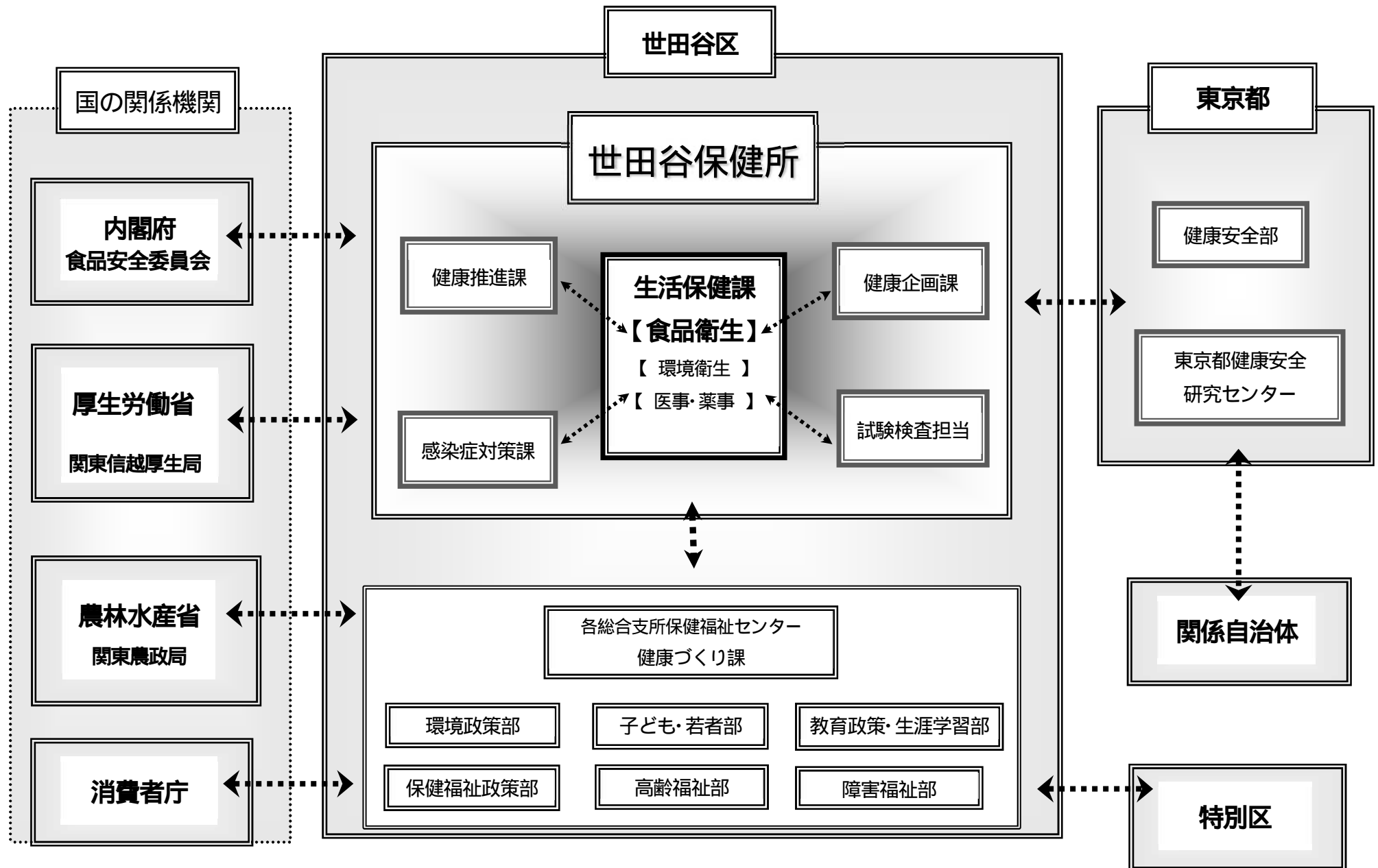
特に、厚生労働省、都及び特別区が実施する専門研修を受講することで、専門的な知識の習得と監視技術の向上を図ります。

また、HACCP制度化など食品衛生規制の見直しに対応できるよう、引き続き、職場でのOJT（指導・研修）や伝達講習会を行うことで、食品衛生監視員の資質及び知識向上を図ります。

食品衛生監視員とは……

食品衛生法で厚生労働大臣、都道府県知事、世田谷区長が、任命する一定の資格を持った職員で、食品関係施設の立入り権限、収去権限等が与えられています。世田谷保健所には、25名の食品衛生監視員が従事しています。

《監視指導の実施体制及び各機関との連携体制》



広域的な食中毒事案発生時には、関係機関との連携を確保するため、「広域連携協議会」を設置する

フード チェーン 食品群	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理 及び販売
食品一般	・使用添加物(製剤を含む)確認の徹底 ・異物の混入防止対策の徹底 ・温度管理の徹底 ・アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底 ・記録の作成及び保存の推進 ・加工品については、期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無の確認	・流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
食肉、食鳥肉及び食肉製品	・微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進 ・原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・食肉製品の成分規格、食品添加物の検査の実施 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底	・流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・加熱調理の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	・微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進 ・原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 ・製品出荷時の自主検査の実施 ・成分規格、残留抗菌性物質の検査	・流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
食鳥卵	・新鮮な正常卵の受け入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進	・低温保管等温度管理の徹底 ・破卵等の検卵の徹底
水産食品(魚介類及び水産加工品)	・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・微生物汚染の防止の徹底 ・魚肉練り製品の成分規格、食品添加物の検査の実施 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進	・残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 ・水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の排除の徹底 ・ふぐの衛生的な処理の徹底
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。)	・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進 ・原材料受け入れ時の残留農薬検査実施等による原材料の安全性確保の徹底 ・加工品の食品添加物等の検査の実施	・残留農薬等の検査実施 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の排除の徹底

		4～5月	6～8月	9～11月	12月	1～3月
食品 安全 対 策 事 業	重点監視業態 ¹		【夏期一斉監視】 ○飲食店（調理パン、そうざい店、すし、焼肉屋、居酒屋、弁当・仕出し等） ○製造業（そうざい、アイスクリーム類、豆腐、めん類等） ○販売業（魚介類、食肉食料品等）	○学校給食 ○保育所等給食 ○社会福祉施設給食	【歳末一斉監視】 ○飲食店（そうざい店、居酒屋、宴会場等） ○製造業（洋生菓子、そうざい、卵加工品、魚肉練り製品、食肉製品、漬物等） ○販売業（魚介類、食肉食料品等） ○食肉処理業 ○生食用かき取扱施設 ○ふぐ取り扱い施設	○区内製造業（和生菓子等） ○飲食店（弁当、仕出し等） ○給食用物資納入事業者
	主な監視指導事業	【4月～12月】 ○食肉の生食、加熱不足による食中毒対策 ○アニサキス食中毒対策 ○テイクアウトやデリバリーにおける衛生管理対策				
		【9月～3月】 ○ノロウイルス対策 ○HACCPに沿った衛生管理への取組みの推進 ○保菌者検索事業 ○違反・苦情食品対策 ○適正な食品表示への対策 ○広域流通・輸入食品対策 収去検査 ○残留農薬等対策 買上検査 ○行事・催事等における衛生対策 ○健康食品対策				
普 及 啓 発 事 業	食品 月間衛生	【7月】 ○せたがや健康フェス ² ○食とくらしの健康情報 パネル展示 ² ○HACCP講演会（食品衛生講演会） ○関係機関との共同事業等 ○令和7年第2回食品衛生推進会議				
	ニリス ケース ー ク シ コ ミ ユ	○食の安全・安心リス クコミュニケーション 事業 ²				
	情 報 発 信 ・ 講 習 会	○第1回自治指導員講習会 ○第2回自治指導員講習会 ○実務(B)講習会 ○業態別講習会等 ○区民向け出張講習会 ○情報発信（食品衛生情報、緊急情報、不利益処分に伴う公表、監視指導計画・事業結果の公表等）				

1 収去検査を含む

2 日程・会場は、区のおしらせ「せたがや」等でお知らせします