

平成 29 年度中野区食品衛生監視指導計画(案)の公表及び意見募集について

1. 概要

食品衛生法第 24 条および第 64 条により、区長は、国の定める指針に基づき食品衛生監視指導計画を定め、これを公表するとともに、その当該施策について広く区民の意見を求めなければならないこととされている。このため、平成 29 年度中野区食品衛生監視指導計画の策定にあたり、計画案を作成・公表し、区民から広く意見募集を行う。

2. 計画案の内容

国の指針をふまえ、食中毒や法違反等の発生状況、食品衛生を取り巻く当区の状況を勘案し、以下のような内容で本計画案を策定した。

- (1) 監視指導の実施体制及び他機関との連携
- (2) 主な監視指導事業
- (3) 立入検査及び収去検査
- (4) 不利益処分等
- (5) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進
- (6) 情報提供及び区民・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）
- (7) 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

3. 計画案の公表及び意見の募集

食品衛生法の規定に基づき計画案を公表し、併せて意見を募集する。

- (1) 意見募集期間
平成 29 年 2 月 6 日（月）から 2 月 27 日（月）まで
- (2) 計画案の公表方法
区報 2 月 5 日号で、計画案の公表と意見募集を行う旨の広報を行なう。計画案については、区ホームページ、保健所、すこやか福祉センター、区民活動センター、図書館で公表する。
- (3) 意見提出の方法
郵送、FAX、電子メールによる。

4. 計画の決定及び意見募集結果の公表

寄せられた意見を考慮して計画を決定し、意見とこれに対する区の考え方とを合わせ、3 月下旬にホームページで公表する。

5. 資料

別添 平成 29 年度中野区食品衛生監視指導計画(案)

平成29年度

中野区食品衛生監視指導計画(案)

皆様のご意見を募集します。

中野区では、食品衛生法の規定に基づき、平成29年度における食品衛生監視指導の実施に関する基本的な方向および具体的な実施方法を定めた、「平成29年度中野区食品衛生監視指導計画」を策定します。

この度、「平成29年度中野区食品衛生監視指導計画(案)」を作成しましたので、案に対する皆様からのご意見を募集します。

(計画案は中野区ホームページでも公表しています。)

【募集期間】

平成29年2月6日(月)から平成29年2月27日(月)まで

【提出方法】

ご意見・住所・氏名(個人以外の方は、事業者名または団体名)を明記のうえ、下記の方法でお寄せください。形式は問いませんが、必ず住所、氏名の記入をお願いいたします。なお、電話での受付は行っておりません。

◎郵便の場合

〒164-0001

中野区中野2-17-4 中野区保健所「食品衛生担当」宛

◎FAXの場合

03(3382)6667 「食品衛生担当」宛

◎電子メールの場合

seikatukankyo@city.tokyo-nakano.lg.jp 「食品衛生担当」宛

表題は「食品衛生監視指導計画意見提出」でお願いします。

【結果の公表】

決定した計画、寄せられたご意見及び区の考え方は、3月下旬に公表します。

【問合せ先】

中野区保健所 食品衛生担当 電話03(3382)6664

平成29年2月6日
中野区保健所食品衛生担当

目次

平成29年度中野区食品衛生監視指導計画(案)

1	目的.....	1
2	監視指導計画の実施期間.....	1
3	監視指導の実施体制及び他機関との連携.....	1
4	主な監視指導事業.....	2
5	立入検査及び収去検査.....	5
6	不利益処分等.....	6
7	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進.....	7
8	情報提供及び区民・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].....	8
9	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上.....	8
別紙1 連絡体制概略		
別紙2 年間スケジュール		

平成29年度中野区食品衛生監視指導計画(案)

中野区長は、食品衛生法第24条により、国が策定する「食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針」に基づき、毎年度食品衛生に関する監視指導の実施について「中野区食品衛生監視指導計画」を定めることになっています。このことから「平成29年度中野区食品衛生監視指導計画」を下記のとおり策定します。

記

1 目的

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と健康の保護を図ることを目的とします。

2 監視指導計画の実施期間

実施期間：平成29年4月1日から平成30年3月31日まで

(実施結果：平成30年6月30日までに、区のホームページで公表予定)

3 監視指導の実施体制及び他機関との連携

(1) 監視指導実施体制

区は、効率的かつ効果的な「食の安全・安心を確保するための監視指導」を実施するために、中野区保健所食品衛生担当を中心に食品衛生に係る事業方針の決定や企画調整を行います。

地域に密着した監視を行うために、食品衛生監視員¹は、食品関係事業者の営業に関する実地調査、監視指導及び食品検査、食中毒発生時の調査や拡大の防止、違反食品の排除、区民からの苦情等の対応にあたります。

(2) 試験検査実施体制

食品衛生監視指導に係る試験検査は、中野区保健所保健予防担当が実施します。食品衛生法に規定されたGLP²(検査又は試験に関する事務の管理)の確実な実施を行います。

(3) 関係機関との連携協力体制

多くの食品は広域に流通し、また、食中毒発生時は、関係者が複数の自治体に

¹ 食品衛生法第30条の規定に基づき、区長は食品衛生に関する職務を行なうために、一定の資格(医師、獣医師、薬剤師、大学で畜産学、水産学、農芸化学を修めた人や食品衛生監視員の養成過程を終了した人)を持った、食品衛生監視員を置くことが定められています。食品衛生監視員には関係施設への立入り、収去、食品衛生に関する指導の権限が与えられています。

² GLPとは、試験・検査の信頼性を確保するための管理手法です。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法第29条に根拠が置かれ、具体的には検査設備の管理、検査マニュアルの作成等(標準作業書等)が規定されています。

係わる場合があります。これら事故発生時の調査や危害の未然防止のため、別紙1のとおり関係機関で連携協力していきます。また、特別区と東京都は「食品衛生行政の運営に関する細目協定³（以下「協定」といいます。）」に基づき連携体制を確保しています。なお、他の自治体との連絡調整は、原則、東京都が行います。

① 食品事故発生時対応

食中毒の発生や違反食品等が発見されたときには、東京都と連携協力して、関係機関から情報を収集し共有化を図るとともに、原因の究明、再発の防止及び違反食品の速やかな排除を実施します。また、協定に基づき、食中毒等の調査に関する試験検査を東京都健康安全研究センター⁴に委託します。

② 広域監視

広域に流通する食品等による危害の防止を図るため、中野区内にある食品製造施設や輸入業者等に対する広域監視を東京都と連携協力して実施します。

③ 緊急監視

広域に流通する有害又は有毒な食品の緊急な排除を要する情報を探知した場合は、当該食品を迅速に排除するための緊急監視を東京都と連携協力して実施します。

④ 都、区、八王子市及び町田市一斉監視

厚生労働省の方針や過去における食中毒、違反の発生状況等を踏まえて、東京都と特別区、八王子市及び町田市が連携協力して一斉監視指導を実施します。

⑤ その他

総合衛生管理製造過程承認施設⁵の監視指導等については厚生労働省と連携協力して行います。

4 主な監視指導事業

食の安全・安心を確保するためには、農林水産物の生産から販売までの一連の流れの食品供給工程（フードチェーン⁶）の中で、生産者、食品関係事業者、行政が共通の認識を持ち、それぞれの責務と役割を果たすことが必要です。

監視指導事業では、食品安全基本法の基本理念にのっとり、食品衛生法、食品表

³ 東京都と特別区の間で、食品衛生を含む保健衛生事業を円滑に行うため、一体的な運用と広域的に流通する食品の効率的な監視について、両者の協力体制と業務の分担を明確にした都区協定書

⁴ 試験検査と研究を行なう検査部門と、広域流通食品などの専門監視部門からなる東京都の機関。

⁵ 食品衛生法13条に基づき営業者が HACCP(P. 7参照) の考え方に基づいて自ら設定した食品の衛生管理方法について、厚生労働大臣が個別に確認した施設。平成29年1月末日現在、中野区内には該当施設はありません。

⁶ 食品安全にかかわる分野での「フードチェーン」とは、農林水産物が作られる過程を含み、さらに諸段階を経て人間に供されるまでの、食品としての連鎖のことであり、その諸段階として、第一次生産(農業生産等)、処理・加工、流通・販売がある。(森田倫子「農場から食卓まで」の食品安全—HACCP、GAPおよび食品トレーサビリティ— レファレンス 平成16年2月号)

示法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、食品製造業等取締条例、及び東京都ふぐの取扱い規制条例の遵守の徹底を図ります。また、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を図るため、次の各事業を実施していきます。

(1) 食中毒対策

平成28年度、中野区内の施設を原因とする食中毒が1件発生しました（平成29年1月末日現在）。カンピロバクターを原因とするものでした。また、最近の東京都における食中毒発生状況は、カンピロバクター、ノロウイルスを原因とするものが多発しています。このことから、カンピロバクター・ノロウイルス対策に重点を置いた食中毒対策を実施します。また、寄生虫（魚介類の生食に起因するとされるアニサキスやクドア等）による食中毒の発生が増加傾向にあることから、寄生虫を原因とする食中毒対策を実施します。さらに、食中毒を発生させた施設の再発防止や、取扱い不良施設の改善を目的とした重点監視指導をあわせて実施します。

① カンピロバクター対策

十分な加熱調理と二次汚染防止を徹底すれば比較的容易に防げるはずのカンピロバクター食中毒が多く発生しています。この原因としては、鶏肉等を生、または加熱不十分で喫食したことが挙げられます。カンピロバクター食中毒は、夏期を中心に一年を通じて発生します。このことから、食肉を主とする食品の取扱方法等の指導を目的として、調理営業施設等を対象に、夏期を中心とした一斉監視を実施します。また、許可検査時や講習会などの機会を利用し、年間を通じて調理従事者に対して指導を行っていきます。さらに、家庭内での食中毒も危惧されることから、食の安全安心展、食中毒予防パネル展、区報、ホームページなどにより、区民に対する情報提供を適宜実施していきます。

② ノロウイルス対策

ノロウイルス食中毒の多くが、調理従事者からの食品汚染やかきなど二枚貝の生食が原因で発生しています。ノロウイルスは感染力が非常に強く、大規模な食中毒患者発生につながる危険性が高いため、特に、集団給食施設に対して、従事者等の衛生・健康管理及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた施設管理について指導を行います。また、かきなど二枚貝の生食による食中毒防止のため、飲食店や魚介類販売店等に対する監視指導を実施していきます。さらに、区報、ホームページなどにより、区民に対する情報提供を適宜実施していきます。

③ 食中毒事故発生時対策

医師からの届出や、区民から寄せられた情報を基に、保健所と関係機関との連携を図り、迅速な食中毒発生の原因・感染経路の解明を行い、被害拡大防止及び再発防止に努めていきます。

④ 食品危機管理体制の充実

ウイルス・細菌に由来する食中毒は、発生当初は感染症と区別がつきにくいことが多いため、保健所内の食品衛生担当と保健予防担当が協力し、食中毒・感染症の両面から調査を進めていきます。また、大規模な食中毒事故が発生した場合に備え、東京都や関係機関と連携した危機管理体制の充実を図ります。

(2) 違反・苦情食品対策

区には、食品や食品関係事業者に対する区民からの苦情が寄せられています。不衛生な食品や不正な添加物使用などの違反食品、異物混入などの苦情を未然に防止するため、製造・加工から販売までの各段階での衛生管理、食品添加物使用及び食品表示等について適切な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、再発防止を目的として監視指導を実施します。

(3) 広域流通食品対策

有害食品などの流通を防止するため、東京都と連携し、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問屋業及び販売業などの流通拠点の監視指導を実施します。

(4) 輸入食品対策

輸入食品の安全を確保することを目的として収去検査を実施します。また、輸入食品に関す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表示監視や、輸入業者への指導を実施します。

(5) 適正な食品表示への対策

平成27年4月から施行された「食品表示法」は、これまで食品衛生法、JAS法及び健康増進法に定められていた食品の表示に関する規定を包括的かつ一元的なものとする制度です。

食品表示法に基づき適正に表示が行われた食品の流通確保のため、監視指導を行います。また、同法における保健事項（旧健康増進法における栄養成分表示など）に関する表示については栄養担当職員と連携し指導等にあたり、同法の品質事項（旧JAS法における原産地表示など）に係る表示に関しては、その広がりに応じ東京都をはじめ関係自治体に情報提供、連携協力を行います。

(6) 食肉の衛生対策

平成23年に富山県等で発生した腸管出血性大腸菌食中毒事件を踏まえ、平成23年10月には生食用食肉（牛肉）の規格基準、また、平成24年7月には牛肝臓の規格基準が策定されています。また、平成26年11月に野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）が示されました。さらに、平成27年6月には豚の食肉の基準が設けられました。これら基準の遵守のため、食肉販売業・飲食店営業等の監視指導を実施します。また、食肉の安全確保を図るため、食肉

販売業、処理業及び食鳥処理場の監視、細菌検査や化学検査などを実施します。

(7) 放射性物質の食品汚染対策

放射性物質に汚染された食品の生産・出荷について、国・東京都などの関係機関から放射性物質の検出状況等の情報を収集するとともに、健康影響等に関する正確な情報提供に努めます。また、必要に応じ、流通経路の確認などの適切な対応を行います。

(8) その他

東京都ふぐの取扱い規制条例に規定されているふぐ加工製品について、ふぐ加工製品を取り扱う事業者に対し監視指導を実施します。また、営業許可を必要としない住民祭りや学園祭等の行事開催による食品提供について、食品衛生上の危害の発生防止を目的に、保健所への届出及び食品の取扱いのあり方について監視・指導を行います。

5 立入検査及び収去検査

(1) 立入検査予定

① 年間立入予定件数

8,000件⁷

立ち入り施設は、①食品衛生法違反(過去3年間)による不利益処分を受け必要と認める施設、②食中毒等の危害発生頻度が高い(危害発生が危惧される)業種を重点監視業種とし、定期的な監視を行います。また、重点監視業種以外の業種については、更新時ごと及び必要に応じて年1回程度の監視を行います⁸。また、区民からの食品営業者等に対する苦情があった場合には必要に応じ施設に立入検査を行います。

② 年間実施予定

学校及び社会福祉施設などの集団給食施設、食中毒多発業種、大規模飲食店及び製造・販売業に対し、食中毒多発期、行楽シーズン及び年末年始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。

(2) 収去検査⁹

⁷ 許可業種及び届出業種ごとに計上した数値。スーパーマーケット等、複数許可等を有した施設を監視した場合、有している許可等の数を計上した数値。平成28年12月末現在の許可・届出数は、9,717件です。

⁸

監視分類	対象	目標立入数
要注意施設	法違反(過去3年間)による不利益処分を受け必要と認める施設	年4回以上
重点業種	食中毒等の危害発生頻度が高い業種	年2回以上
準重点業種	食中毒等の危害発生が危惧される業種	年1回から2回
一般監視業種	食中毒等の危害発生頻度が低い業種	年1回程度
危害の少ない業種	食中毒等の危害発生頻度が非常に低い業種	許可更新時等

① 年間収去予定件数

400検体（細菌・化学検査、表示検査等）

危害発生が危惧される業種を中心に収去検査を行っています。細菌・化学検査は、中野区保健所保健予防担当が、表示検査は、同食品衛生担当が実施します。なお、食中毒調査、違反調査等の検査については、原則東京都健康安全研究センターに依頼します。

② 年間実施予定

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、別紙2のとおり収去検査を実施します。

(3) 夏期及び歳末一斉取締

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、厚生労働省と消費者庁から一斉取締の実施に関する指針が示されます。この方針を踏まえ別途監視指導計画を策定し、協定に基づき、東京都と特別区、八王子市及び町田市が連携協力して、食品の検査及び食品関係営業者に対する一斉監視指導を行います。これらの一斉取締の実施結果は、東京都がとりまとめ公表します。

(4) 緊急監視

有害食品などの発生があった場合、協定に基づいて東京都と連携協力し、原因と関連のある営業所の監視を実施します。また、区内において有害食品などを発見した時は、直ちに東京都に連絡します。

(5) 違反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食品などを発見した場合、以下のような措置を実施します。

① 立入検査における違反の発見

立入検査により、製造基準などの違反(食品衛生法第11条第2項違反)、表示の違反(食品表示法第5条違反、食品衛生法第19条第2項違反)または、施設基準の違反(食品衛生法第51条に基づく基準違反)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 違反食品等に対する措置

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「4(2)違反・苦情食品対策」に従い措置します。

6 不利益処分等

(1) 不利益処分

⁹ 食品衛生法第28条に基づいて実施する食品等の検査をいう。中野区長が必要と認めるときは、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするための必要最小量の食品や食品添加物等を無償で提供させることができます。

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、「営業などの禁止・停止命令」、「施設の設備改善命令」または「営業許可の取り消し」、「廃棄処分・危害除去命令」の不利益処分を行います。

(2) 違反の公表

不利益処分など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63条の規定に基づき、食品衛生法違反者の名称、施設名などを公表します。

7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) 食品等事業者への支援

事業者自らが食品の安全について問題意識を持ち、消費者と連携して、食品の安全確保システムを充実させていくことが求められています。

事業者の自主的な衛生管理を推進するため、食品衛生法第61条第2項に基づく食品衛生推進員を中心に、食品衛生協会の自治指導員の活動支援も含め、食品事業者等の自主管理を支援します。また、食品衛生協会の組織力向上に向けた支援も行います。

夏期に行われる食品衛生推進員¹⁰と自治指導員による自主管理活動については、保健所職員が自治指導員により持ち込まれた検体の培養と判定を行い、必要があれば事業者に助言するなど、自主管理の推進を支援します。なお、監視指導を行うにあたっては、事業者の衛生管理の状況に応じた指導を行うなど自主管理の支援を図ります。

また、厚生労働省は、日本でのHACCP（危害分析・重要管理点を用いた衛生管理）の段階的義務化を見据え「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」の改正を行いました。さらに平成28年12月、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」では、「国内の食品の安全性の更なる向上には、HACCPによる衛生管理の定着を図る必要がある」との報告を取りまとめました。このことから、区内事業者に対しHACCPについての理解を深めるため、HACCPに関する情報提供を行っていきます。

(2) 東京都食品衛生自主管理認証制度

東京都が実施する食品衛生自主管理認証制度¹¹（以下、「認証制度」という。）の認証取得を動機付けとした、より高度な自主的な衛生管理の推進を図り、食品事業

¹⁰ 食品衛生推進員は、区民・事業者の中から選ばれています。この推進員と区で行う会議をリスクコミュニケーションのための会議体に位置づけています。

¹¹ 東京都は、「食の安全・安心確保」に向けた新たな仕組みの一つとして「東京都食品衛生自主管理認証制度」を平成15年8月に創設しました。この制度は、食品関係施設が取り組んでいる自主的な衛生管理を積極的に評価するものです。衛生管理が一定の水準にあると認められる施設を、営業者の申請により認証し、これを広く都民に公表します。このことにより、食品営業施設全体の衛生管理水準を向上させ、より安全性の高い食品を消費者に提供することを目的としています。

者の衛生水準の向上を目指します。また、認証制度の普及に努めるとともに、認証を取得した店舗等を衛生管理の向上に積極的に取り組んでいる施設として区民に情報提供を行います。

8 情報提供及び区民・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

区では、食中毒への注意喚起にとどまらず、食品に関する問題が発生した時などの情報を区報、ホームページ及びチラシなどの広報媒体を用いて迅速かつ、わかりやすく情報提供していきます。また、消費者や区民の声が反映できる場の設定に努めるとともに、直接区民に情報を提供できる「食の安全安心展」や食品衛生協会と共同で行う街頭相談会の開催、派遣講習会などを利用して情報提供をしていきます。さらに、食育、教育関連の担当、各機関等との連携により、情報提供等の機会を拡大していきます。

(2) 情報及び意見の交換[リスクコミュニケーション]

秋に開催する「食の安全安心懇談会」と区や食品衛生推進員の取組みを連動させながら、懇談会への参加者自身の意識の向上による普及啓発効果を高めていきます。懇談会では講演等の他、区民・食品等事業者・食品衛生推進員・食品衛生監視員を交えて意見交換を行います。なお、ここで出た意見等は、次年度に向け本計画を策定するにあたっての参考とします。また、必要に応じて情報及び意見交換のための事業を実施します。

(参考)

第15回「食の安全安心懇談会（リスクコミュニケーション）」平成28年11月
テーマ「豊かな時代の食の安全を考える」

主な意見交換内容

- ・ 食の安全確保のため、事業者や消費者が自覚的に行動することの大切さについて
- ・ 食の安全・安心に向け、事業者や行政が行う情報提供のあり方について

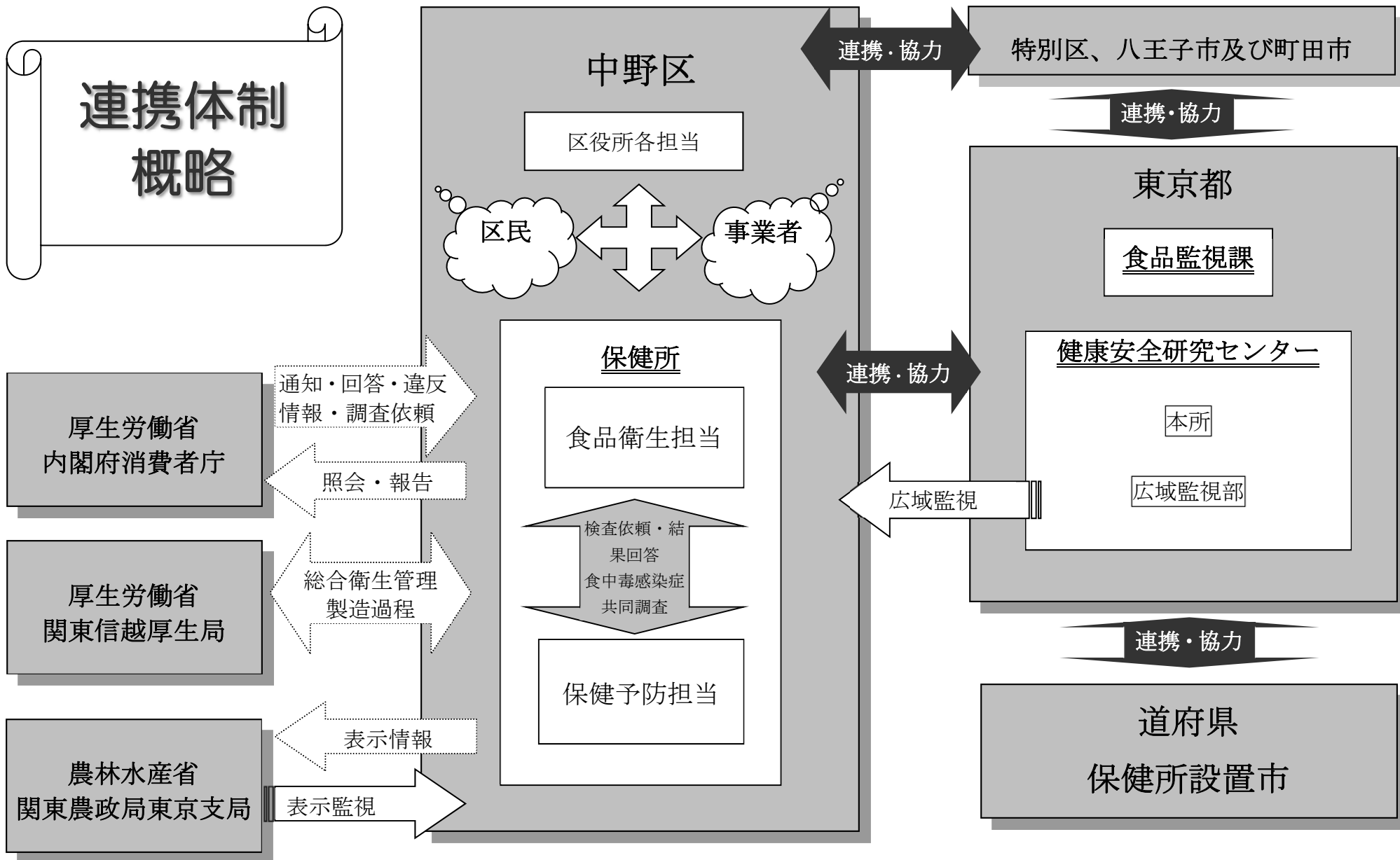
(3) 監視指導計画（案）の公表及び意見募集等

本計画の策定にあたっては、区のホームページに案を掲載するほか、保健所、すこやか福祉センター、図書館、区民活動センターでの閲覧により公表し、区民から広く意見を募集するとともに、寄せられた意見を考慮して計画を決定していきます。

9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等事業者対象講習会の実施

- ① 許可更新事業者講習会
営業許可の更新を迎える事業者を対象に、食中毒予防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。
 - ② 業態別事業者講習会
すし店、魚介類販売店など、業態ごとの事業者を対象に、それぞれの業態に応じた衛生管理を中心とした食品衛生実務講習会を実施します。
 - ③ 食品取扱者衛生講習会
食品を取扱う施設の食品衛生責任者をはじめとする食品取扱者等を対象に、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について食品衛生実務講習会を実施します。また、事業者の自主管理を推進するため、東京都食品衛生自主管理認証制度について紹介を行います。
 - ④ 新規許可取得事業者講習会
新たに営業を始めた事業者を対象に講習会を実施し、初期段階からの衛生管理の徹底により食中毒の発生を防止します。また、同時に事業者の組織化の推進により自主管理の充実を図ります。
 - ⑤ 派遣講習
食品事業者や区民団体等の依頼により、食品衛生監視員を派遣し講習会を行う「派遣講習」を随時実施します。
- (2) 食品衛生監視員研修
厚生労働省、消費者庁、東京都及び他の特別区が実施する研修などへの参加により、食品衛生監視員の知識等資質の向上を図ります。



別紙2 年間スケジュール

	4～5月	6～8月 (夏期一斉)	9～10月	11～12月 (歳末一斉)	1～3月
一斉監視等	<ul style="list-style-type: none"> ○ 集団給食施設 ○ 学校給食施設 ○ 保育園給食施設 ○ 食品販売業 ○ 流通・輸入食品の監視 	夏期に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店等の一斉監視指導 <ul style="list-style-type: none"> ○ 流通・輸入食品の監視 	ノロウイルス対策（10～12月） <ul style="list-style-type: none"> ○ 弁当類 ○ そうざい製造業 ○ 食品製造業 ○ 給食納入業者 ○ 食品販売業 ○ 流通・輸入食品の監視 ○ 食肉販売・処理業 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 和生菓子製造業 ○ 食品販売業 ○ 流通・輸入食品の監視
	カンピロバクター対策・生食用食肉対策・表示検査・日常監視				
収去検査	<ul style="list-style-type: none"> ○ 保育園給食 ○ 集団給食 ○ 学校給食 ○ 流通・輸入食品 ○ 豆腐 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 仕出、弁当、おにぎり類 ○ 調理パン類 ○ すし、すし種 ○ 刺身類 ○ 生めん類 ○ アイスクリーム類 ○ 流通・輸入食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○ そうざい類 ○ 弁当、おにぎり類 ○ 調理パン類 ○ 食肉類 ○ 流通・輸入食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 洋生菓子類 ○ 流通・輸入食品 ○ 正月用食品類 ○ 生食用かき ○ 大規模調理施設 ○ 保育園給食 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 和生菓子類 ○ 流通・輸入食品
食品衛生に係る人材育成・意見交換	<ul style="list-style-type: none"> ○ 更新講習会 ○ 集団給食施設講習会 ○ 食品衛生推進員会議（4月） 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 更新講習会 ○ 業態別講習会（弁当・仕出し屋、豆腐、寿司、魚介類） ○ 学校給食講習会 ○ 保育園給食講習会 ○ 食の安全安心展 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 更新講習会 ○ 食品取り扱い者講習会（9月） ○ 食品衛生推進員会議（9月） 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 更新講習会 ○ 食の安全安心懇談会（リスクコミュニケーション）（11月） 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 更新講習会 ○ 食品衛生推進員会議（2月） ○ 新規許可取得事業者講習会
	○ 食中毒予防パネル展 ○ 区民等からの依頼による講習会 ○ 事業者による自主管理支援講習会				

本計画に関するお問合せ先
中野区保健所食品衛生担当
中野区中野2-17-4
電話 (3382) 6664
FAX (3382) 6667