

令和5年度大田区食品衛生監視指導計画（案）

食品衛生法に基づき令和5年度大田区食品衛生監視指導計画を策定する。
概要は以下のとおり。

1 主な内容

(1) 食中毒対策

ア 大規模仕出し弁当屋等に対する最重点監視指導

食中毒の発生頻度や発生した場合の患者数を考慮して、最重点監視対象及び重点監視対象を定めた。大規模仕出し弁当屋・大規模集団給食施設等の最重点監視対象施設においては、年度を通して、特に重点的な監視を行う。

イ 食中毒発生の病因物質ごとの予防対策の強化

患者数が大規模化するノロウイルス、重症化しやすい腸管出血性大腸菌、食中毒の発生件数が多いカンピロバクターやアニサキスについて、それぞれの特徴を捉え、各業種に合った効果的な予防対策を指導する。

(2) 広域流通食品の安全確保への対策

羽田空港や蒲田駅、大森駅ビルテナント等に立入り、広域で流通する食品について表示確認等の検査を実施する。

(3) 違反及び不良食品等への対応

監視指導によって違反を発見した場合、その場で改善指導を行う。食中毒の発生など緊急な安全確保が必要とされる時は、営業の禁停止命令等の不利益処分を行う。

違反食品については、関係機関と連携し、当該品が販売等されないよう廃棄等の措置をする。

(4) 食品等事業者自らが行う衛生管理の推進

食品等事業者自らが食品衛生上の危害要因を正しく認識し、HACCP に沿った衛生管理を円滑に実施できるよう指導助言を行う。

(5) 情報提供及び普及啓発

食の安全に関する健康危害情報を大田区ホームページなどにより迅速に提供する。さらに、保健所メール配信による情報提供を継続して実施する。

2 立入検査及び収去検査の予定数

(1) 立入検査

ア 年間監視予定件数 12,755 件

イ 重点監視施設監視予定件数 5,680 件（再掲）

(2) 収去検査（食品等を営業者より収去し、検査機関で科学的検査を行うこと）

区内で製造あるいは販売している食品等の検査を実施する。

ア 細菌検査 900 品目

このうち370品目について、腸管出血性大腸菌 0157、0111、026 を実施

イ 化学検査 100 品目

このうち40品目について、輸入食品の検査を実施