

令和 5 年度

江戸川区食品衛生監視指導計画
(案)

令和 5 年 3 月 日

江戸川区江戸川保健所

目次

1	食品衛生監視指導計画の概要.....	2
	(1) 目的	
	(2) 監視指導計画の実施期間	
2	令和5年度監視指導計画における重点事業.....	2
	(1) HACCP（ハサップ）実施支援と定着の強化	
	(2) 食中毒予防対策	
	(3) 行政手続き等のオンライン化に向けた取り組みの推進	
3	食品等営業施設への監視指導内容.....	4
	(1) 年間事業計画に基づく監視指導（一斉検査）	
	(2) 通常時における監視指導	
	(3) 緊急監視	
	(4) 食中毒発生時や違反食品等への対応	
4	事業者の自主的な衛生管理の推進と人材の育成.....	7
	(1) 事業者の自主的な衛生管理の推進	
	(2) 江戸川区食品衛生協会の自主管理活動の支援	
	(3) 学校・保育園等の給食施設に対する自主検査の支援	
	(4) 食品衛生優良施設の表彰	
	(5) 食品衛生講習会の開催	
5	区民及び事業者との情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）.....	9
	(1) 食品衛生推進員活動	
	(2) 消費者、事業者への普及啓発	
6	実施機関及び他機関との連携体制について.....	11
	(1) 監視指導体制	
	(2) 試験検査体制	
	(3) 国及び他自治体等との連携体制の確保	
	(4) 食品衛生監視員及び検査担当者の研修	
別紙①	令和5年度 立入検査年間予定表.....	12
別紙②	令和5年度 食品・調理器具等の検査予定表.....	13
別紙③	国及び他自治体等との連携協力体制.....	14

令和5年度 江戸川区食品衛生監視指導計画

1 食品衛生監視指導計画の概要

(1) 目的

食品衛生法（以下「法」といいます。）では、食品の安全性を確保し飲食に起因する衛生上の危害から国民の健康を保護するために行政の役割を明記しています。

江戸川区では、法第24条に基づき「令和5年度食品衛生監視指導計画」を策定し、地域の特性を踏まえた効率的な監視指導を実施するとともに、区民の食生活の安全・安心の確保に努めます。

(2) 監視指導計画の実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで。

2 令和5年度監視指導計画における重点事業

(1) HACCP（ハサップ）実施支援と定着の強化

令和3年から、全ての食品等事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。令和5年度は、小規模な事業者を中心に、HACCPに特化した講習会の開催や、個別に施設を訪問した際に助言指導を行うことで、HACCP実施支援と定着の強化を図ります。

【令和5年度の取り組み】

○ HACCP講習会の実施

小規模な飲食店を対象に、年間12回（計120施設）、HACCPに特化した講習会を実施します。講習会では、食品衛生管理ファイル（※）を使って、各店舗で提供しているメニューを確認しながら、その場で衛生管理計画作成のフォローをします。

（※）「食品衛生管理ファイル」は、「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」の内容に合致した衛生管理計画及び記録表です。

○ 個別に施設を訪問した際の助言指導

保健所が施設を訪問した際に、衛生管理の方法や提供しているメニューを確認しながら、衛生管理計画の内容や記録方法について確認し、適宜、助言指導を行います。

(2) 食中毒予防対策

令和4年は、区内で6件の食中毒が発生し、その内訳はアニサキスによる食中毒が4件、カンピロバクターによる食中毒が1件、ウェルシュ菌による食中毒が1件でした。

東京都内では、アニサキスによる食中毒の発生件数が最も多くなっており、続いてカンピロバクター、ノロウイルスを病因物質とする食中毒が続いています。

【令和5年度の取り組み】

○ アニサキスによる食中毒対策

サバ、カツオ、アジなどの魚介類を原因とするアニサキス食中毒が多発していることを受けて、飲食店や魚介類販売業の営業者に対し、食品衛生講習会の実施や通知文の送付、立入り監視等を通して、アニサキス食中毒予防の徹底を図ります。また、消費者に対しても、街頭フェア等のイベントやホームページ等を通じて、アニサキス食中毒予防に向けた普及啓発を実施します。

○ 食肉を原因とする食中毒対策

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒の発生を防ぐため、生肉料理を提供している店舗を中心に立入調査を行い、十分に加熱してから提供するように指導します。あわせて消費者に対しても、食肉は十分に加熱して喫食するよう普及啓発を行い、食中毒発生の防止に努めます。

○ ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルスによる食中毒は、ノロウイルスに感染した調理従事者が食品を汚染することによって発生する事例が多く、調理従事者の健康管理や手洗いの徹底などが食中毒発生防止のために重要になります。ノロウイルスの流行時期を前に、高齢者や乳幼児等が利用する社会福祉施設や学校などの給食施設を対象に引き続き立入検査し、衛生監視指導を行います。保育園や学校等でノロウイルスが疑われる集団感染事例が発生した際は、感染症対策係と連携して、立入調査を行い、施設内の正しい消毒方法等について周知徹底をします。また、消費者に対しては、適正な手洗い方法や消毒等の予防対策について、ホームページ等を活用した普及啓発を行います。

○ 各種イベントでの模擬店の監視

これまで新型コロナウイルス感染症の影響を受けて中止となっていた各種イベントが今後、再開されることが予想されます。飲食物を提供する模擬店に対して、屋外での衛生的な食品の取扱い方法や適切な温度管理等について指導を行い、食中毒発生の未然防止を図ります。

（３）行政手続き等のオンライン化に向けた取り組みの推進

令和3年より、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」の運用が開始され、営業許可申請や届出、食品等の自主回収（リコール）の届出がオンラインでできるようになりました。令和5年度は、オンライン相談や電子決済の導入に向けた取り組み等を進めることで、一層の事業者の利便性の向上を図ります。

【令和5年度の取り組み】

○ 営業許可等の申請・届出手続きのオンライン化の推進

来庁せずに営業許可等の申請・届出手続きができるよう、オンラインによる事前相談や手数料納付の電子決済の導入を推進します。

○ 動画を活用したオンライン講習会の実施

食品衛生講習会は、動画を活用したオンライン形式で開催し、より多くの人が受講できる機会を設けます。

3 食品等営業施設への監視指導内容

「食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）」、「と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号）」、「東京都ふぐの取扱い規制条例（昭和 61 年東京都条例第 51 号）」、「食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）」、「東京都食品安全条例（平成 16 年東京都条例第 67 号）」などの法令に基づき、区民が安全・安心な食生活を送れるよう、次のとおり区内の食品関係施設に対して、施設や食品などの検査を実施します。

（１）年間事業計画に基づく監視指導（一斉検査）

① 年間事業計画

重点的監視対象である学校、社会福祉施設などの集団給食施設、大規模飲食店、仕出し弁当店、スーパー、輸入食品販売店、縁日・祭礼時に出店する模擬店、食品製造業施設など 608 施設に対し、年間を通じて別紙①の立入検査年間予定表に基づき、立入検査を実施します。立入検査時には、食品関係営業施設の衛生面の保守管理、H A C C P に沿った衛生管理の実施状況、食品の表示などについて、監視指導を行います。

また、立入検査の予定に併せて、別紙②の実施計画に基づき、下記のとおり食品の検査等を行います。

ア 微生物検査（収去検査等） （食中毒細菌等）	130 検体
イ 理化学検査（収去検査等） （食品添加物、アレルギー物質、残留農薬等）	106 検体
ウ 簡易検査 （手指やまな板・冷蔵庫などの調理器具のふき取り検査）	193 検体

② 主な監視内容

ア 夏期及び歳末一斉監視

食中毒の発生件数が増える夏期及び食品の流通量が多くなる歳末に、厚生労働省及び消費者庁の方針を踏まえ、東京都と連携しながら、監視指導を重点的に実施します。

イ 加工食品の食品添加物検査

漬物や魚介類加工品、食肉製品などの加工食品に食品添加物が適正に使用されているか検査を実施します。また、輸入食品については、輸出国での法規制が国内とは異なる場合があるため、輸出国の添加物規制の状況や、検疫所における違反発見事例などの情報を踏まえ、検査を実施します。

ウ 適正な食品表示の推進

食品表示法に定める食品表示基準に基づき、食品の安全性に係る事項（衛生事項：期限表示、添加物やアレルギーなど）について、区内の製造業者や販売業者に対して監視指導を行います。

また、食品表示法の栄養表示等に係る事項（保健事項：栄養成分表示、特定保健用食品、栄養機能食品等）や、品質に関する事項（品質事項：原材料名、原産地名等）についても、関係機関と連携協力して対応します。なお、栄養表示等に係る事項については、健康サービス課と合同でスーパー等へ立入りし、指導を行います。

エ アレルギー物質検査

食物アレルギーに関する健康危害の発生を防止するため、区内の製造業施設で製造したパンや菓子、そう菜等の食品を対象にアレルギー物質検査を行います。検査項目は、卵と乳成分です。

オ 残留農薬検査

輸入農産物加工品（冷凍野菜・果実等）を対象に、残留農薬検査を実施します。輸入農産物加工品については、輸出国の農薬の使用状況が、法規制や気候などの違いにより、国内とは異なる場合があります。このため輸出国の農薬の使用状況や、検疫所における違反発見事例などの情報を踏まえ、効率的に実施します。

カ ふぐ取扱い施設への指導

ふぐ調理師（※）のいるふぐ取扱所（認証施設）に対して、専任のふぐ調理師の確認や、有毒部位の除去等、適正にふぐが取り扱われているかを監視指導します。

（※）令和5年4月1日以降、「ふぐ調理師」の資格名称は、「ふぐ取扱責任者」になります。

キ 縁日・祭礼での模擬店の監視

毎年、江戸川区花火大会や各地域まつりに、多くの臨時営業者や臨時出店者の届出があります。これらの出店者に対して、食中毒や苦情の発生を未然に防ぐため事前指導や現場における監視指導を行い、衛生管理の向上を図ります。

ク 子ども食堂への衛生指導

近年、子どもの成長支援対策の一環として、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」が区内各所で実施されています。社会福祉協議会事務局等関連機関と連携しながら、これらの施設の活動状況を把握し、食の提供に伴う衛生面での注意点等を指導します。

（２）通常時における監視指導

一斉監視事業以外にも、日常的に食品取扱施設の監視指導を行います。また、新規や更新の営業許可申請時にも監視指導を行います。

（３）緊急監視

違反食品の流通が発覚した場合、東京都や関係自治体と連携し、速やかに関連する営業所の監視を実施します。また、区内において違反食品を発見した際は、東京都と連携し違反食品の回収など迅速に危害の拡大防止を図ります。

(4) 食中毒発生時や違反食品等への対応

① 食中毒事故対応時の迅速化

医師からの食中毒の届出や、区民から寄せられた情報をもとに、保健所が関係機関と連携をしながら調査を行い、被害の拡大を防止します。また、食中毒発生の原因・感染経路の解明及び再発防止に努めていきます。

② 違反及び不良食品などへの対応

監視指導の結果、違反及び不良食品などを発見した場合は、違反食品の販売禁止、廃棄等の措置を行い、速やかに違反食品を排除します。また、当該違反食品等の製造者、輸入者等を所管する自治体と連携して、違反原因の究明を行い、その結果を踏まえ、再発防止を目的として改善指導を実施します。

③ 苦情処理

区民から寄せられた異物混入、カビの発生、健康被害などの食品の苦情・相談に対しては、迅速かつ的確に調査を実施し原因の究明にあたります。原因施設に対しては、改善を指導し再発防止を図ります。

④ 自主回収に関する対応

令和3年6月1日から、食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品等の自主回収（リコール）を行った場合、管轄の自治体に届け出ることが義務化されました。事業者が自らの判断で食品などの自主回収を行い、当該食品が迅速に市場から排除され、再発が防止されるよう指導を行います。

⑤ 行政処分など

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条、法第61条）」又は「施設改善命令または許可の取り消し（法第60条、法第61条）」の不利益処分を行います。

なお、悪質な事例については警察への告発を行います。また、食品表示法の違反に対しては、関係機関と連携しながら食品表示法第6条に基づく処分を行います。

4 事業者の自主的な衛生管理の推進と人材の育成

(1) 事業者の自主的な衛生管理の推進

① 食品衛生責任者に対する講習会受講の促進

営業者は、許可施設ごとに食品衛生責任者を設置しなければなりません。また、営業者は、食品衛生責任者に講習会を受講させ、食品衛生に関する最新の知識を習得するよう努めることとしています。

保健所は、食品衛生責任者が受講する実務講習会を年6回開催し、事業者に対して食品衛生責任者が食品衛生講習会を受講するよう促します。

② 従業員に対する検便の推奨

事業者に対して、従業員が定期的に検便を実施するよう推奨します。食中毒の原因となる細菌を保菌しながら業務に従事している従業員を発見し、食中毒を未然に防ぐことがねらいです。また、検便を行うことで、従業員の衛生管理の意識向上につながります。検便で腸管出血性大腸菌やサルモネラが検出された場合は、東京都が実施する保菌者検索事業に協力し、広域で食中毒の散発患者が発生していないか調査します。

(2) 江戸川区食品衛生協会の自主管理活動の支援

江戸川区食品衛生協会は、食品による危害の発生を防止し、地域の食品衛生の向上に寄与することを目的として作られた食品等事業者の団体です。現在、約900名の会員が業種別の組合に加盟しており、自主的な衛生管理に努めています。

① 食品衛生自治指導員活動の支援

食品衛生自治指導員とは、食品衛生協会が食品衛生自治指導員養成教育の課程を修了した者に委嘱した指導員のことです。会員の施設の巡回指導や衛生相談に応じています。保健所は、食品衛生自治指導員を対象にした講習会等を通して、自治指導員活動を支援しています。

② 自主管理強調週間への協力

毎年、6月の第1週を「自主管理強調週間」と位置付け、自主管理活動を行っています。会員自らが協会加盟店を巡回指導し、まな板や手指をふき取ったものを保健所に持参してもらい、簡易な細菌検査を実施します。その結果を踏まえ、保健所は施設に対して衛生指導を行います。

③ 仕出し弁当組合に対する自主検査の支援

仕出し弁当組合に加盟している店舗を対象に、4月から10月にかけて、店舗で調理したそう菜類を保健所に持参してもらい、微生物検査を実施します。その結果を踏まえ、保健所は施設に対して衛生指導を行います。

④ 食品衛生情報紙の発行

食品衛生に関するトピックスをまとめた「食品衛生情報紙」を年4回発行します。また緊急でお知らせする事項が発生した場合は、臨時号を発行し組合員に対して最新の情報を提供します。

(3) 学校・保育園等の給食施設に対する自主検査の支援

区立小中学校、区立保育園及び私立保育園の給食施設を対象に、施設で調理したそう菜類について、保健所に持参してもらい、微生物検査を実施します。その結果を踏まえ、保健所は施設に対して衛生指導を行います。

(4) 食品衛生優良施設の表彰

毎年12月に行われる江戸川区産業賞表彰式において、衛生的に優れた飲食店などを食品衛生優良施設として表彰し、衛生意識の向上を図ります。

(5) 食品衛生講習会の開催

食品衛生に係わる事業者の資質の向上を図るため、次のとおり食品衛生講習会を実施し、対象者に受講を促します。

① 業態別営業者講習会

すし店・魚介類販売店、食肉販売店、集団給食施設など、業態ごとの営業者を対象に、それぞれの業態特有の衛生管理を中心に食品衛生講習会を実施します。

② 出張講習会

集団給食施設や大規模調理施設などの要請に応じて、現場施設に出張して衛生講習会を実施します。

③ 食品衛生責任者実務講習会

食品取扱施設の食品衛生責任者を対象に、事業者の責務、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、実務講習会を各地域で開催します。

④ オンライン講習会

③の食品衛生責任者実務講習会を、動画を活用したオンライン形式で開催します。

⑤ HACCP講習会

小規模な飲食店を対象に、食品衛生管理ファイルを活用した衛生管理計画の作成や記録方法について、個別相談会を実施します。

講習会名	回数(回)	受講予定人数(人)	実施月
業態別営業者講習会	6	1,006	4月～3月
出張講習会	14	647	4月～3月
食品衛生責任者実務講習会	6	248	10, 11, 2, 3月
オンライン講習会	4	200	4月～3月
HACCP講習会	12	120	4月～3月
合計	42	2,221	

5 区民及び事業者との情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

消費者、食品関係事業者及び行政担当者の中で、情報と意見の交換を行い、意思の疎通と相互理解を図ります。

（１）食品衛生推進員活動

江戸川区では、法第 67 条第 2 項に基づき区長が委嘱した、食品関係事業者、公募による区民、学識経験者等からなる食品衛生推進員が、区民の食生活の安全・安心の確保に寄与するための活動をしています。主な活動は以下のとおりです。

① 食品衛生推進会議への参加

年 3 回、食品衛生推進会議を開催します。消費者・事業者の、それぞれの立場から意見交換及び情報共有を行い、地域の食品衛生の向上に関して必要な提言等を行っています。

② 江戸川区食品衛生大会の企画・運営

毎年夏期に開催している「江戸川区食品衛生大会」は、食品衛生推進員が企画し、江戸川区と江戸川区食品衛生協会の共催で実施しています。食品関係者、消費者及び行政関係者が一堂に会し、その年の話題に即したテーマの講演や意見交換を行います。

また、自主管理推進に功績のあった食品関係営業者を表彰し、自主管理推進の意識を高めています。

③ 研修会の実施

食品衛生推進員の資質向上のため、年 1 回、研修会を実施しています。研修会では、模範的な衛生管理を実施している施設や、先進的な食品工場などを視察します。

④ 街頭等での啓発活動

区民まつりなどの行事の際、模擬店を巡回して啓発活動を行っています。また、各推進員の所属する団体等で、食品衛生推進員活動の周知や衛生教育を行います。

（２）消費者、事業者への普及啓発

① ホームページ等を活用した普及啓発

食中毒多発期の注意喚起や食品衛生情報などを、「江戸川区ホームページ」、「ツイッター」、「広報えどがわ」などの媒体を用いて、情報提供を行います。

具体的には、HACCP に沿った衛生管理について、ノロウイルス予防対策、食肉の生または加熱不足を原因とする食中毒予防、家庭での食中毒の発生を予防するためのポイントや、有毒植物（スイセンや毒キノコ等）による食中毒を防止するための情報提供をします。

② イベント等における普及啓発活動

食品衛生街頭フェアや区民まつりなどのイベント、図書館でのパネル展示を通じ、パンフレットの配布やアンケートを実施して、食品衛生知識の普及啓発を図るとともに、アンケート等を通して区民からの意見を収集し事業に反映していきます。

開催予定時期	事業名	参加予定数（人）
令和５年８月	食品衛生街頭フェア（食品衛生月間事業）	1,600
令和５年１０月	区民まつり （食品衛生協会・食品衛生コーナー）	2,000
夏・冬	パネル展示（食中毒予防）	800

③ 食中毒や違反情報などの公表

法違反に対する営業停止などの不利益処分を実施したときは、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、拡大を防止するため、法第 69 条の規定に基づき、法違反者の名称、施設名、法違反事項などを江戸川区ホームページで公表します。

また、食品表示法第 6 条の規定による指示又は命令をしたときは、食品表示法第 7 条に基づき公表をします。

④ 食品衛生監視指導計画の作成と公表

食品衛生監視指導計画の作成にあたっては、素案の段階からその内容を公表し、区民の皆さんや食品等の事業者からのご意見を募ります。ご意見については、内容を検討した上で計画に反映させていきます。決定した食品衛生監視指導計画は、江戸川区ホームページなどの媒体を用いて全文を掲載します。また、監視指導の実施状況については、食品等の検査結果や施設への立入状況などを取りまとめ、江戸川区ホームページで公表します。

6 実施機関及び他機関との連携体制について

(1) 監視指導体制

江戸川区では、食品衛生に関する事業方針の決定や企画調整機能を江戸川保健所生活衛生課（食品衛生担当）に置き、生活衛生課に所属する食品衛生監視員が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」を実施します。

(2) 試験検査体制

江戸川区では、法第 29 条に基づく食品衛生検査施設を江戸川保健所生活衛生課保健衛生研究センターに置き、検査などの業務の管理についての内部点検を行い、外部精度管理調査を計画的に受けることで試験検査の信頼性を確保します。

また、食品衛生監視指導に係る試験検査の一部を登録検査機関に委託し幅広く検査を行い、食中毒などの原因究明や高度な試験検査を要する場合には、東京都健康安全研究センターに依頼します。

(3) 国及び他自治体等との連携体制の確保

輸入食品などの違反を発見した場合や、大規模な食中毒が発生した時など、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び他の自治体等と別紙③のとおり連携協力していきます。複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、広域連携協議会を通じて、関係機関と相互に連携を図りながら、協力をしていきます。

なお、法に定めがあるものを除き、他の自治体との連絡調整は原則として東京都を通じて行います。

(4) 食品衛生監視員及び検査担当者の研修

厚生労働省、東京都及び特別区が実施する研修や食品衛生学会などへの参加により、食品衛生監視員の知識や監視指導技術などの向上を図ります。

また、検査担当者の技術の維持、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を中心とした実務研修、各種学会、講習会などを通じ検査情報の収集を図ります。

令和5年度 立入検査年間予定表

4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
○仕出し弁当店	○スーパー一斉監視指導 (鮮魚・食肉・寿司弁当等) ○◇各種製造業一斉監視指導 ○葛西臨海公園内飲食店等	○大規模飲食店	○◇小岩駅ビル(加工食品・ そう菜等) ○◇加工食品・歳末食品等販 売店舗	◇残留農薬検査(スーパー等販 売店) ○◇輸入食品 ◇アレルギー物質検査 ○◇各種製造業一斉監視指導
	◎食肉処理業一斉監視指導 ◎花火大会模擬店監視指導	◎社会福祉施設給食・学校給 食等一斉監視指導 ◎保育園給食一斉監視指導 ◎区民まつり模擬店監視指導	◎区立小・中学校給食 ◎ふぐ取扱所	
← ◎各種製造業調査 【通年】 ◎生肉料理提供店 【通年】 ◎テイクアウト提供店 【通年】 ◎HACCPフォロー 【通年】 ◎輸入食品取扱店舗 【通年】 ◎子ども食堂 【通年】 ◎縁日・祭礼等模擬店 【通年】 →				

○印 微生物検査を実施 ◇印 理化学検査を実施

◎印 監視指導(必要に応じて検査を実施します)

※ その他必要に応じて立入検査を実施します。

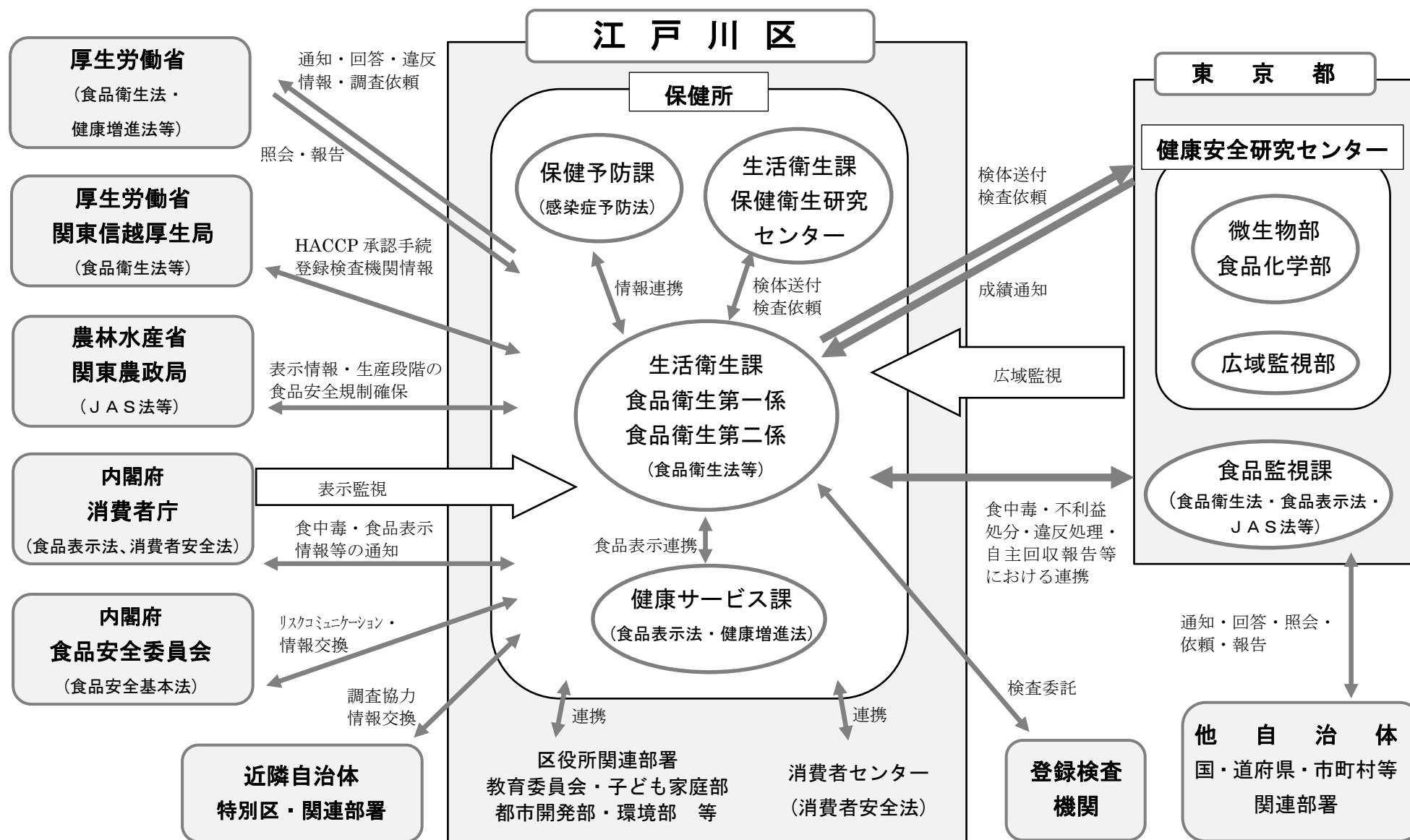
令和5年度 食品・調理器具等の検査予定表

	4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
微生物検査	【食中毒細菌等】 ○仕出し弁当店（副菜等）	【食中毒細菌等】 ○スーパー （刺身・魚介類・食肉・寿司弁当等） ○各種製造業 （そう菜・清涼飲料水・魚介類加工品・卵加工品等）	【食中毒細菌等】 ○大規模飲食店（すし種・にぎり・副食等）	【食中毒細菌等】 ○加工食品・歳末食品 （魚介類加工品・食肉製品等）	【食中毒細菌等】 ○輸入食品 （食肉製品・チーズ等） ○各種製造業 （そう菜・清涼飲料水・魚介類加工品等）
理化学検査		【食品添加物】 ◇各種製造業 （清涼飲料水・魚介類加工品・食肉製品等）		【食品添加物】 ◇加工食品・歳末食品 （漬物・魚介類加工品・食肉製品等）	【食品添加物】 ◇各種製造業 （魚介類加工品・食肉製品等） 【残留農薬】 ◇輸入冷凍野菜・果実 【アレルギー物質】 ◇菓子・そう菜 等
簡易検査	← 【スタンプによるふき取り検査】 調理器具・冷蔵庫など →				

※ その他必要に応じて収去検査を実施します。

国及び他自治体等との連携協力体制

別紙③



江戸川区江戸川保健所生活衛生課（食品衛生担当）

〒133-0052 江戸川区東小岩 3-2 3-3（小岩健康サポートセンター内）

電 話 03-3658-3177

FAX 03-3671-5798