

令和6年度 江戸川区食品衛生監視指導計画（案）の概要

令和5年度：食品衛生に関するできごと

◎ 令和5年（1月～12月）：食中毒発生状況

【江戸川区の食中毒発生状況】

江戸川区内で3件（患者数：22名）の食中毒が発生しました。
内訳は以下の通りです。

- アニサキス : 2件（患者数：2名）
- ノロウイルス : 1件（患者数：20名）

◎ コロナ5類移行：イベントの再開

令和5年5月より、新型コロナウイルス感染症が5類感染症に移行しました。それに伴い、地域のまつりや花火大会、区民まつりなどが4～5年ぶりに開催されました。模擬店を原因とする食中毒が発生しないよう、重点的に監視指導を行いました。

◎ HACCP（ハサップ）実施支援

HACCPとは、お店ごとに衛生管理計画を立てて、毎日実行し、記録する衛生管理の手法です。令和3年6月より法律で義務化されました。HACCPの定着を図るため、飲食店を対象にHACCPに特化した講習会を年12回実施しました。講習会では食品衛生管理ファイルを使って、その場で衛生管理計画の作成をフォローしました。6月には、HACCPをテーマに食品衛生大会を開催しました。

◎ DX化の推進

「食品衛生申請等システム」の普及により、オンラインによる営業許可申請や営業届出が可能になりました。事業者の利便性の向上を図るため、オンライン相談や電子決済の導入に向けた取り組みを進めました。

令和6年度計画（案）

◎ 重点事業

① HACCPの定着支援

- 個別に施設を訪問した際に、HACCP実施状況の確認
- 講習会等を通じてHACCPの取り組み支援を継続

② 食中毒予防対策

- 食肉を原因とする食中毒対策
- 大量調理施設に対する監視指導
- その他の食中毒対策（アニサキス等）

③ 食品表示の監視指導

- 区内の製造業施設に対する監視指導
- スーパーマーケットに対し、表示ラベルの貼り間違いがないよう注意喚起

◎ 一斉立入等による監視指導

食中毒の発生件数が増える夏期や、食品の流通量が多くなる歳末を中心に、年間事業計画に基づき、一斉立入等による監視指導を行います。

また、令和6年度より施設監視時に使用するタブレット端末を新たに配備し、より効果的な指導を行います。

【年間事業計画数】 対象施設： 567 施設

微生物検査：108 検体・理化学検査：91 検体・簡易検査：118 検体

【主な監視内容】

- ・給食施設、弁当店等立入検査
- ・食品添加物検査
- ・適正な食品表示の指導
- ・アレルギー物質検査
- ・残留農薬検査
- ・ふぐ取扱い施設指導
- ・模擬店の監視指導
- ・子ども食堂衛生指導