

食の安全・安心を確保するための取り組み

～ 令和7年度 江戸川区食品衛生監視指導計画について ～

江戸川区食品衛生監視指導計画とは、食品等に起因する衛生上の危害発生を防止し、食の安全・安心を確保するため、食品衛生法に基づき毎年、策定する計画です。計画に基づき、江戸川保健所の食品衛生監視員が、食品等事業者に対して監視指導等を行います。

✚ 食品製造、販売施設への監視指導

重点的監視対象である集団給食施設、大規模飲食店、食品製造業施設等に対し、一斉監視指導を行います。立ち入り検査時には、衛生管理状況の確認及び、必要に応じて食品の検査（収去検査）を行います。



（令和7年度の一斉検査年間予定は次頁の通りです。）

また、区民等から食中毒や異物混入など、食品に関する相談を受けた場合は、速やかに調査を実施し、施設に対して改善指導を行います。

✚ 事業者の自主的な衛生管理の推進

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施について、取り組み状況を確認し、事業者による自主的な衛生管理の推進を支援します。また、食品等事業者を対象とした食品衛生講習会を実施し、資質の向上を図ります。

（衛生管理計画）

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を図り入れた衛生管理のための手引（要）」の図表に準拠しています。

- 「衛生管理計画」は、定期的に内容を見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

施設情報	
店 名	
設 置 所 在 地	
営 業 表	
食品衛生責任者	

東京都

— 1 —

※HACCP とは：衛生管理の手法のこと（令和3年6月より制度化）

✚ リスクコミュニケーションの実施

各種イベントやホームページ等を通して、食中毒予防など食品衛生に関する情報発信を行います。

また、区の委嘱を受けた食品衛生推進員が、消費者・事業者の立場から意見交換を行い、食生活の安全・安心の確保に貢献するための活動をしています。



令和7年度：年間事業計画に基づく監視指導（一斉検査）

令和7年度の年間立入予定数は4,000件です。そのうち、重点的監視施設（1,256施設）を対象に、下記のとおり一斉検査を実施します。

実施時期	一斉事業	通年で実施
4～5月	・仕出し弁当店	・生肉料理提供店 ・HACCPフォロー ・各種製造業指導 ・輸入食品取扱店 ・子ども食堂 ・テイクアウト提供店
6～8月 （夏期対策）	・各種製造業 ・食肉処理業 ・花火大会模擬店	
9～10月	・大規模飲食店 ・保育園給食	
11～12月 （歳末対策）	・小岩駅ビル ・区立小中学校給食	
1～3月	・残留農薬 ・各種製造業	

食品検査	微生物検査（食中毒細菌等）	79 検体
	理化学検査（食品添加物、残留農薬等）	65 検体
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	118 検体

重点的に監視指導を行う項目：食中毒予防対策

- 食肉を原因とする食中毒対策（生食や加熱不十分によるもの）
- 大量調理施設（給食等）に対する監視指導（ノロウイルス対策）
- 持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）を行う飲食店（適切な温度管理等）
- まつり等に出店する臨時出店者・臨時営業者への指導

【参考】令和6年：江戸川区内で発生した食中毒 4件

（内訳：ウエルシュ菌 1件、アニサキス 1件、カンピロバクター 1件、黄色ブドウ球菌 1件）

.....ご意見を募集します（パブリック・コメント）.....

令和7年度 江戸川区食品衛生監視指導計画（案）に対する皆様からのご意見を募集します。
いただいたご意見は、区の考えと合わせて、後日江戸川区ホームページで公表します。

- ・募集期間：令和7年2月1日（土）～令和7年3月2日（日）
- ・提出方法：（1）江戸川区ホームページから （2）下記窓口まで ①持ち込み ②郵送 ③FAX
- ・窓 口：江戸川保健所生活衛生課食品衛生第二係（小岩健康サポートセンター内）
〒133-0052 江戸川区東小岩3-23-3
電話：03-3658-3177 FAX：03-3671-5798