

令和8年度 北区食品衛生監視指導計画案（概要）

北区保健所では食品等によ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に監視指導を行っています。監視指導事業を効果的かつ効率的に実施していくために、「令和8年度北区食品衛生監視指導計画案」を作成しました。

監視指導重点項目

3点を重点

●食肉等による食中毒対策

鶏肉等を生や加熱不十分な状態で提供する飲食店に対し監視指導を行い、生食のリスクについて普及啓発を実施します。

●大量調理施設の食中毒対策

学校、保育園、福祉施設、弁当製造施設等に対して、食品等の衛生的な取扱いや調理従事者の健康管理の徹底を指導します。



●HACCPの取組支援

HACCPに沿った衛生管理の業種別手引書等を活用し、着実な導入と定着に向

食の安全性確保への取組

●立入検査

食中毒予防のため、要注意施設、及び重点監視業種を中心に年間を通して立入検査を行います。

●収去検査

製造施設や販売施設より商品を抜き取り、細菌検査、化学検査を行い、区内流通食品の衛生基準の確認をします。

●表示検査

製造施設や販売施設に立ち入り、食品添加物や期限表示等の食品表示の適正化を図ります。



食中毒の発生や違反食品が流通した場合は、迅速に危害の拡大防止を図るとともに、食品等事業者の処分や処分内容の公表を行います。

自主的な衛生管理の推進

食品等事業者の衛生管理技術の習得を支援し、自主的な衛生管理を推進することで、区内全対象施設の衛生管理を向上させます。



- HACCPに沿った衛生管理の定着に向けた助言及び指導の強化
- 講習会の充実
(自治指導員、食品衛生責任者)

リスクコミュニケーション

積極的に北区ニュースや区のホームページ、北区オリジナルパンフレット等の媒体を利用して食品衛生の情報提供を行います。また、区民や各種団体に向けた講習会やイベントを開催し、食中毒予防の知識を普及啓発していきます。

- 出張講習会（こども食堂や集会等）
- 夏休み親子おもしろ科学体験、食育フェア等のイベント

