

令和6年度 千代田区食品衛生監視指導計画について(概要)

千代田区では、国が定める「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」を踏まえ、区民の皆さまや食品関係事業者のご意見を伺いながら、「令和6年度千代田区食品衛生監視指導計画」を作成しました。

食品衛生監視指導計画とは？



区民、在学・在勤者、来街者（区民等）の健康の保護と食の安全性確保を目的に立案されました。保健所では、飲食店や食品の製造所や販売所など、計画に基づいて効果的に監視指導を実施します。

監視指導計画の要点

(要点1)

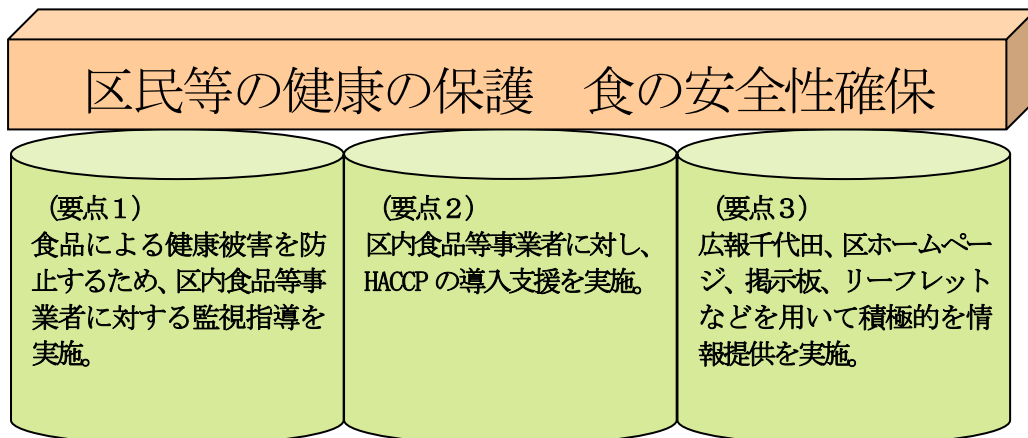
食中毒や食品による健康被害を防止するため、危害度の高い業種や施設を対象に、具体的な監視の回数の目標値を定めて、監視・指導します。

(要点2)

食品衛生法改正により、自主衛生管理（HACCPに沿った衛生管理）が制度化されたことを食品等事業者等に周知し、その導入支援を実施します。

(要点3)

区民等の関心が高い事項について、広報千代田、区ホームページ、掲示板、リーフレットなどを用いて積極的に情報提供します。



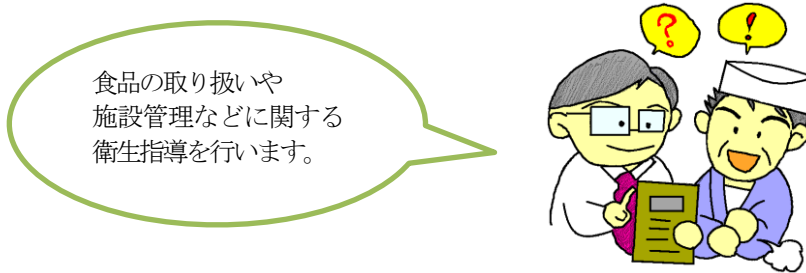
令和6年度の実施内容

基本方針

- (1) 施設の監視、食品表示の監視
 - 一斉監視、路上営業の監視、イベントの監視
- (2) 違反食品・食中毒事案の調査、不利益処分、食品等事業者による自主回収への対応

重点項目

- (1) 食中毒予防の教育・宣伝、社会福祉施設等の監視
- (2) 保菌者検索事業
- (3) 食品衛生法改正を受けての取り組み、HACCP 導入支援



立入検査の監視指導実施目標数

対象区分	監視目標回数	対象施設
最重点監視対象	年間 4回以上	<ul style="list-style-type: none"> ● 当該年度に食中毒を発生させた施設
重点監視対象A	年間 2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ● 大規模宴会施設を有する飲食店 ● デパート・スーパー等の大規模小売店
重点監視対象B	年間 1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品の製造業等 ● 飲食店営業のうち食中毒の原因となりやすい食品を提供している、または提供していた飲食店、ふく認証施設、生食肉提供施設 ● 駅構内、地下街等に立地し、利用者の多い飲食店街 ● 生食用食肉取扱届出施設 ● 学校、保育園、社会福祉施設
その他監視	必要に応じて	<ul style="list-style-type: none"> ● 許可等に伴う検査時に、計画に基づく監視指導を実施するもの <ul style="list-style-type: none"> ・ 営業許可期限満了施設に対する監視 ・ イベント等の届出施設に対する監視 ● 自動車などの路上営業に対する一斉監視 ● 食品輸入業者や食品会社本社に対する指導 ● 上記に含まれない飲食店営業や販売業など

千代田区ホームページ

<https://www.city.chiyoda.lg.jp/koho/kurashi/shokuhin/kanshi/kekaku.html>

から、計画本文を閲覧できます。