

令和8年度大田区食品衛生監視指導計画

1 目的

食品を取扱う施設について効果的かつ効率的な監視指導を実施し、食品等事業者自らが行う食の安全を守るための取り組みを支援することにより、衛生レベルの向上を図り、飲食による健康被害を防止し、区民の健康を守ります。

2 本計画の実施期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

3 監視指導の区の実施体制及び他機関との連携

(1) 区の実施体制

食品衛生に関する監視指導は、大田区保健所生活衛生課食品衛生監視員が担当します。また、必要に応じ、**別紙1**に示すように関係部署と連携して実施します。

(2) 他機関との連携

他の自治体との連絡調整は、東京都保健医療局健康安全部食品監視課を通じて実施します。また、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び他の自治体、警察、医療機関と**別紙2**に示すように連携していきます。

(3) 試験検査体制

監視指導に係る試験検査は、大田区保健所で実施する他、一部は登録検査機関に委託して実施します。また、検査機関での精度管理の状況を確認します。なお、食中毒等の原因究明や高度な試験検査を要する場合は、東京都健康安全研究センターに委託します。

4 監視指導の実施内容

区は、区内に流通する食品等及び食品等事業者に対し、立入検査や収去検査等の監視指導を実施します。この中で、食品衛生法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、食品表示法（衛生事項に限る）、東京都ふぐの取扱い規制条例並びに食品衛生法施行条例で定められた規格または基準の適合について確認し、遵守の徹底を指導します。更に、食品安全基本法の考え方にに基づき、食品群の区分ごとに、食品供給の各段階に応じた重点監視項目（**別紙3**）を踏まえ、食品供給工程（フードチェーン）を通じた衛生管理が徹底するように監視指導を行います。

監視指導によって、法違反等が発見された場合は、直ちに改善指導を実施する等事故等の未然防止を図ります。

なお、災害の発生等で監視指導が困難な状況となった場合、状況に応じた効果的で適切な実施内容となるよう見直します。

(1) 立入検査

食品の流通状況や食中毒の発生状況等を踏まえ、**別紙4**のとおり年度を5期に分け

て効果的に実施します。食中毒が多発する夏期（6月から8月）及び食品流通量が増加する歳末（12月）においては、厚生労働省及び消費者庁の方針を踏まえ、都と連携して、監視指導を重点的に実施します。

また、統計的に食中毒の発生が多い業種、食中毒が発生した場合に大規模な患者発生につながる業種及び違反食品の排除等のため重点的に監視指導する施設並びに監視指導目標回数を別紙5のとおり定めます。別紙5で、監視対象施設を最重点監視対象、重点監視対象及びその他施設監視の3つに区分し、効果的かつ効率的に実施します。

年度監視予定件数

監視対象施設数 13,860 施設 （令和7年12月末現在）

監視実施予定件数 8,770 件

(2) 収去検査等

区内で製造あるいは販売している食品等について、検査機関で科学的検査（収去検査）を実施します。必要に応じ、汚染実態の把握、不良食品の汚染原因究明、衛生管理方法の検証のため、同様に検査を行います。また、施設の状況に応じて現場簡易検査を行います。

収去検査は、立入検査の予定に併せて実施する他、夏期及び歳末一斉取締り事業の一環として、別紙4に示すように計画的に実施します。

【年度実施予定品目数】

ア 細菌検査 650 品目

細菌検査では、細菌数、大腸菌群数、食中毒起因菌であるサルモネラ属菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌等を実施します。なお、夏期は腸炎ビブリオも実施します。また、650品目の内、320品目については、腸管出血性大腸菌O157、O26及びO111も実施します。

イ 化学検査 80 品目

化学検査では、食品添加物（保存料、甘味料、着色料、漂白剤等）等を実施します。また、80品目の内、30品目について、輸入食品の検査を実施します。

5 主な監視指導事業

(1) 食中毒対策

ア 大規模仕出し弁当屋等に対する最重点監視指導

大規模仕出し弁当屋等の最重点監視対象施設は、一般衛生管理の徹底や重要な調理工程を的確に管理できるよう年度を通して特に重点的に監視指導を行います。また、食中毒を発生させた施設については、再発防止のため、取扱い不良の改善等の徹底を指導していきます。

イ 食中毒病因物質別の対策

(ア) ノロウイルス・ウエルシュ菌・セレウス菌対策

食品等事業者対象講習会において、食中毒予防対策の周知を徹底します。また、

ひとたび食中毒が発生すると患者が多数となる小中学校や保育園等の集団給食施設、発症した場合に重症化するおそれのある高齢者等が利用する社会福祉施設、弁当を製造等する施設や宴会施設に対し、衛生管理の徹底等を指導し発生を未然に防止します。

(イ) カンピロバクター対策

都内で発生するカンピロバクターによる食中毒の多くは、生や加熱不十分な調理による鶏肉に関連すると推定されています。そのため、特に鶏肉を生や加熱不十分な調理で提供する飲食店（夜間営業店を含む）、食肉販売業、食鳥処理業に対して立入検査を実施し、生食等による食中毒発生の注意喚起と二次汚染による食中毒の防止に努めます。また、生食での提供が禁止されている牛肝臓や豚肉の基準等の遵守を徹底するよう監視指導します。

(ウ) 腸管出血性大腸菌対策

食肉に起因する腸管出血性大腸菌による食中毒に対応するため、野生鳥獣肉（ジビエ）を含め、生や生に近い状態で食肉を提供する施設等に対して立入検査を実施し、生食用食肉及び牛肝臓の基準の遵守、二次汚染による食中毒の防止を徹底するよう監視指導を実施します。

また、生食用野菜及び浅漬に起因する腸管出血性大腸菌による食中毒を予防するため、野菜の汚染実態等を踏まえ、野菜加工施設や飲食店等に適切な取扱いを指導します。

さらに、食中毒患者が発生した場合に重篤になりやすい抵抗力の弱い乳幼児や高齢者等が利用する保育園、学校及び福祉施設の集団給食施設に対する監視指導を実施します。

(エ) アニサキス対策

近年、魚介類の生食が原因と推定されるアニサキス（寄生虫）による食中毒が都内でも多く発生しています。この食中毒を予防するため、魚介類を取扱う主な施設に対し、注意喚起するとともに適切な予防法等について監視指導を実施します。

ウ 食中毒発生時対策

食中毒が疑われる患者を診察した医療機関、食品等事業者から積極的に情報を収集し、被害の拡大防止に努めます。また、食中毒発生の原因及び感染経路の解明並びに再発防止を図ります。広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等においては、厚生労働省及び関係自治体と連携・協力を行うとともに、広域連携会議等を活用し対応に努めます。

エ 保菌者検索事業の実施

食中毒対策として腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌の蔓延を未然に防止するため、東京都と協力して、無症状病原体保有者の実態と散発患者の発生動向を把握します。

オ 危機管理体制の充実

「大田区食中毒対策要綱」に基づき、平常時から関係部署や他機関と連携体制の強化を図り、食中毒発生の際に速やかに措置を講じることができるようになります。また、食中毒発生時には、他の自治体と共に連携して、食中毒調査及び検査を実施できる体制の充実に努めます。

(2) HACCP に沿った衛生管理の導入と定着への取組支援

令和3年6月から原則として全ての食品等事業者が、一般的衛生管理に加え HACCP に沿った衛生管理を実施することが必要となりました。大規模事業者等に対しては、製品特性や施設の状況に応じた危害要因分析、衛生管理計画の作成、管理の実施・記録、検証等、HACCP の7原則に基づいた衛生管理の適切な実施について指導助言を行います。小規模な製造・加工業者や一般飲食店等に対しては、一般的衛生管理の実施記録を中心に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について円滑に取り組むことができるよう、食品等事業者団体が作成した手引書や東京都が作成した「食品衛生管理ファイル」等を活用してきめ細かい指導助言を行います。

(3) 輸入食品・広域流通食品の安全確保への対策

大田区は、日本の空の玄関口である羽田空港や臨海部に食品倉庫が立ち並ぶ地区を有しています。そうした地域特性を考慮し、国、都及び他の自治体と連携し、違反食品等の流通の防止や輸入食品等の監視指導や検査、輸入業者への指導を行います。また、原材料及び期限表示の管理等について大規模製造業の監視指導を実施します。

(4) 食品添加物、残留農薬・抗菌性物質の安全確保への対策

食品製造業者に対し、食品添加物の適正な使用を指導するとともに、流通品の収去検査を行い、違反品の発見及び摘発に努めます。

また、残留農薬や抗菌性物質の安全確保を図るため、食品等事業者が使用する原材料の生産段階における農薬等に関する情報の収集に努め、適切に管理されたものを使用するよう指導を行います。

(5) 適正な食品表示への対策

食品添加物、アレルギー、遺伝子組み換え食品等の食品表示法における衛生事項（食品衛生法の表示に係る規定）について、適正表示の徹底を図るため、監視指導を実施します。また、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律や食品表示法における品質基準（JAS法の表示に係る規定）等、他法等が定める表示規制についても関係機関と連携協力し、適正表示の推進に努めます。

(6) 機能性表示食品を含むいわゆる「健康食品」への対策

令和6年に発生した紅麹を含む健康食品による大規模な食中毒事件を受け、機能性表示食品を含むいわゆる「健康食品」について制度の見直しが行われました。これらの食品を摂取したことによる健康被害の発生や拡大のおそれがある情報を得た場合、これらの食品を製造・加工等する食品等事業者は都道府県知事等に情報提供することが必要となりました。新しい制度の遵守徹底のため、これらの食品等事業者に対し監視指導を実施し、普及啓発を図ります。

6 違反及び不良食品等への対応及び不利益処分

(1) 違反及び不良食品等への対応

立入検査及び収去検査によって違反及び不良食品等を発見した場合、以下のような措置をします。

ア 違反施設に対する措置

立入検査により、製造基準、保存基準等の違反(食品衛生法第13条第2項違反)または表示基準の違反(食品表示法第5条違反)等を発見した場合は、その場で改善指導を行うとともに、改善に期間を要する場合は、書面にて指導、勧告、命令等を行います。

イ 違反食品等に対する措置

立入検査及び収去検査で、成分規格違反(食品衛生法第13条第2項違反)の食品等が確認された場合は、当該品が販売や使用されないよう、関係機関と連携し、回収または廃棄等の危害除去の措置をします。輸入食品の監視指導を管轄する検疫所が実施するモニタリング検査の結果、違反が判明した食品の措置について、関係機関と連携の上、対応します。

ウ 区民等から寄せられる情報への対応

区民等から、食品の異物混入や不正表示等の通報があった場合は、原因の調査を行います。また、通報の原因が他の自治体に係る場合は、関係自治体に情報提供を行い原因の究明に当たります。また、食品衛生法第8条による指定成分等含有食品に関する届出を受けた時は、必要な調査や厚生労働省への報告を行います。

(2) 緊急監視の実施

有害食品等の発生があった場合、東京都と協力して、原因・関連施設の監視指導を実施し、迅速に危害の拡大防止を図ります。

(3) 不利益処分等

食中毒の発生や違反食品等を発見した場合等、緊急な安全確保が必要とされる時は、「危害の除去処置命令(食品衛生法第59条)」、「営業等の禁停止命令(食品衛生法第60条、食品衛生法第61条)」または「施設改善命令または許可の取り消し等(食品衛生法第61条)」等の不利益処分を行います。

(4) 違反の公表

食品衛生法違反等に対する不利益処分の措置を実施したときは、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、食品衛生法第69条等の規定に基づき、違反者の名称、施設名、違反内容等、期間を定めて大田区ホームページで公表します。また、消費者安全法に基づき、消費者庁にも通知します。

(5) 自主回収に係る処理

令和3年6月より、自主回収を行った食品等事業者は、行政への報告が義務化されました。食品等事業者より食品の自主回収に関する相談を受けた場合は、迅速で的確な自主回収の履行、原因究明や再発防止について指導を行います。また、食品等事業者から受けた自主回収報告届を厚生労働省や消費者庁へ報告します。

7 食品等事業者自らが行う衛生管理の推進

食品等事業者は、自らの責任において販売食品等について安全性を確保することが求められています。行政による監視指導だけでなく、食品等事業者自ら営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、HACCP に沿った衛生管理を適切に実施できるように支援します。

(1) HACCP に沿った衛生管理の実施支援

食品衛生責任者等を対象とした食品等事業者対象講習会で、HACCP に沿った衛生管理や食品衛生に関する最新の知見等を提供し、自主的衛生管理の要となる人材の養成及び資質の向上が図れるよう支援します。

(2) 自治指導員との協働

一般社団法人東京都食品衛生協会の自治指導員を通じて、自主的衛生管理に関する情報及び技術を食品等事業者に提供します。

8 区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

食品衛生に関する情報及び意見の交換については、次に掲げる事項等について実施します。

(1) 情報提供及び普及啓発

食の安全に関する健康危害情報を大田区ホームページ等で迅速に提供するとともに、保健所メールの配信により継続して提供します。食中毒多発時期には区報、ホームページ、リーフレット、ソーシャルネットワークワーキングサービス（SNS）等で、食の安全について注意喚起します。また、区民向けの講習会（出張講習会等）やパネル展示等を実施し、食品衛生知識の普及啓発を図ります。

さらに、年度を通じ、児童館や子ども家庭支援センター等で手洗い講習会を実施するとともに、区民、食品等事業者に対して「手洗い実験キット」の貸し出しを行い、正しい手洗い方法の普及に努めます。普及啓発の拡充のため、区民諸団体との協働も推進します。

これらのほかに、区では持続的に発展するまちづくりのために、食品ロスを削減する対策を進めています。外食時では、その場で残さず食べきる等の対策が進められていますが、やむを得ず残ってしまった場合に、食べ残しを持ち帰る取り組みが始まっています。食品衛生上安全に取り組みができるよう区民及び対象となる食品等事業者双方に対して、令和6年12月に国が策定した食べ残し持ち帰り促進ガイドラインに沿って、食品の衛生的な取扱いや持ち帰る際の留意事項等について普及啓発を行います。

(2) リスクコミュニケーションの機会の確保

監視指導計画の策定及び計画を変更するときは、大田区ホームページで公表し、意見を募集します。監視指導計画の実施結果の概要について、翌年度6月末までに大田区ホームページで公表します。

また、食の安全・安心の確保のため、消費者、食品等事業者、行政の3者の情報の共有化、相互の意見交換等を行います。

9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等事業者対象講習会の実施

ア 業態別営業施設対象講習会

すし店、食肉販売店等の重点監視対象業種を対象にそれぞれの業態特有の危害や衛生管理を中心に実施します。(年度約 22 回)

イ 営業許可申請時講習会

食品衛生知識の幅広い普及を図るため、業態別で実施する業種以外の施設を対象として実施します。(年度 12 回)

ウ 乳幼児や児童・高齢者等関係者対象講習会

抵抗力が弱い乳幼児や児童・高齢者等の関係施設を対象に、衛生講習会を実施します。(年度約 10 回)

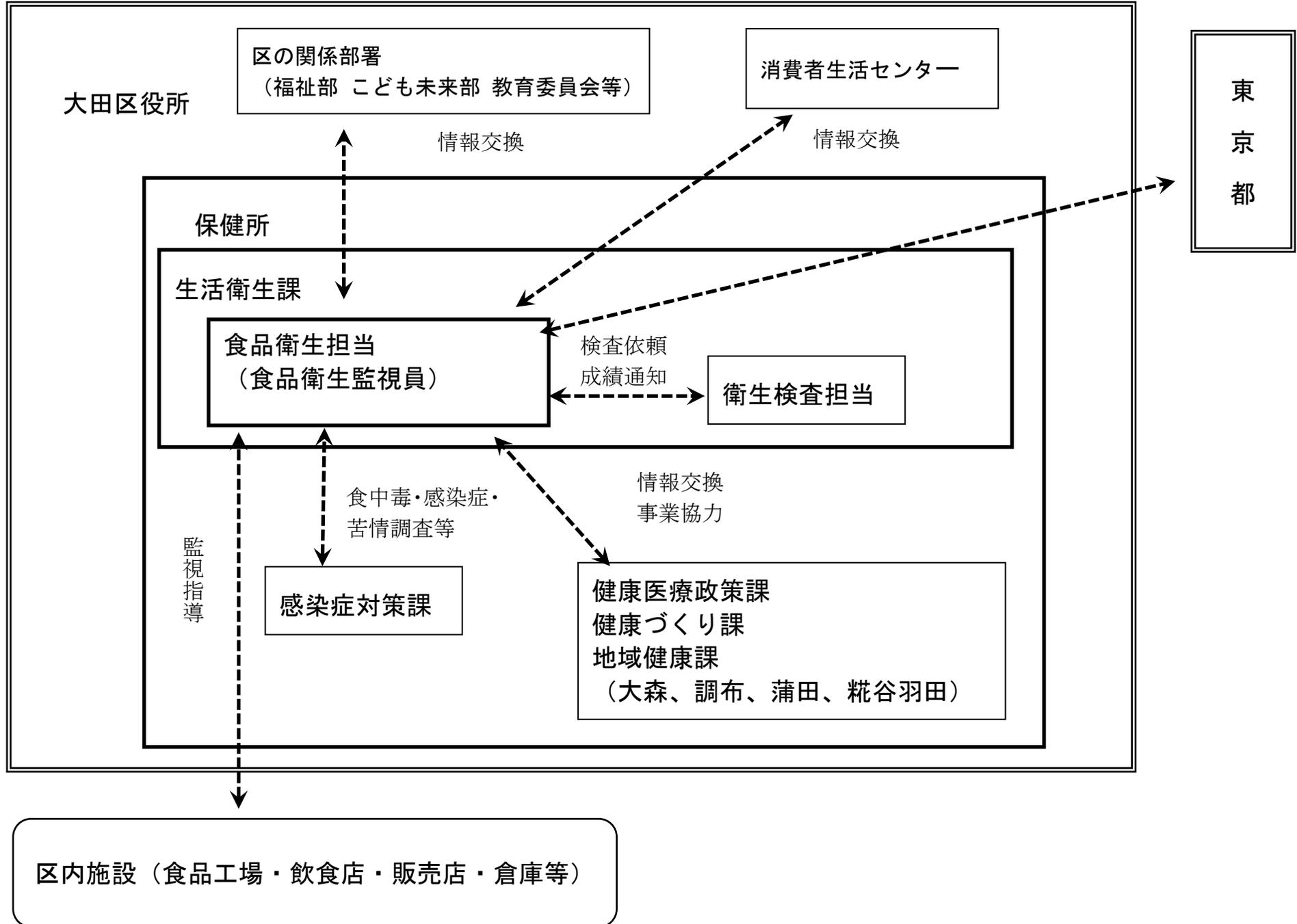
エ 食品衛生責任者再教育講習会

食品取扱い施設の食品衛生責任者を対象に、自主的な衛生管理に関する事項や最新の食品衛生に関する情報を中心に実施します。(年度 1 回)

(2) 食品衛生監視員の研修

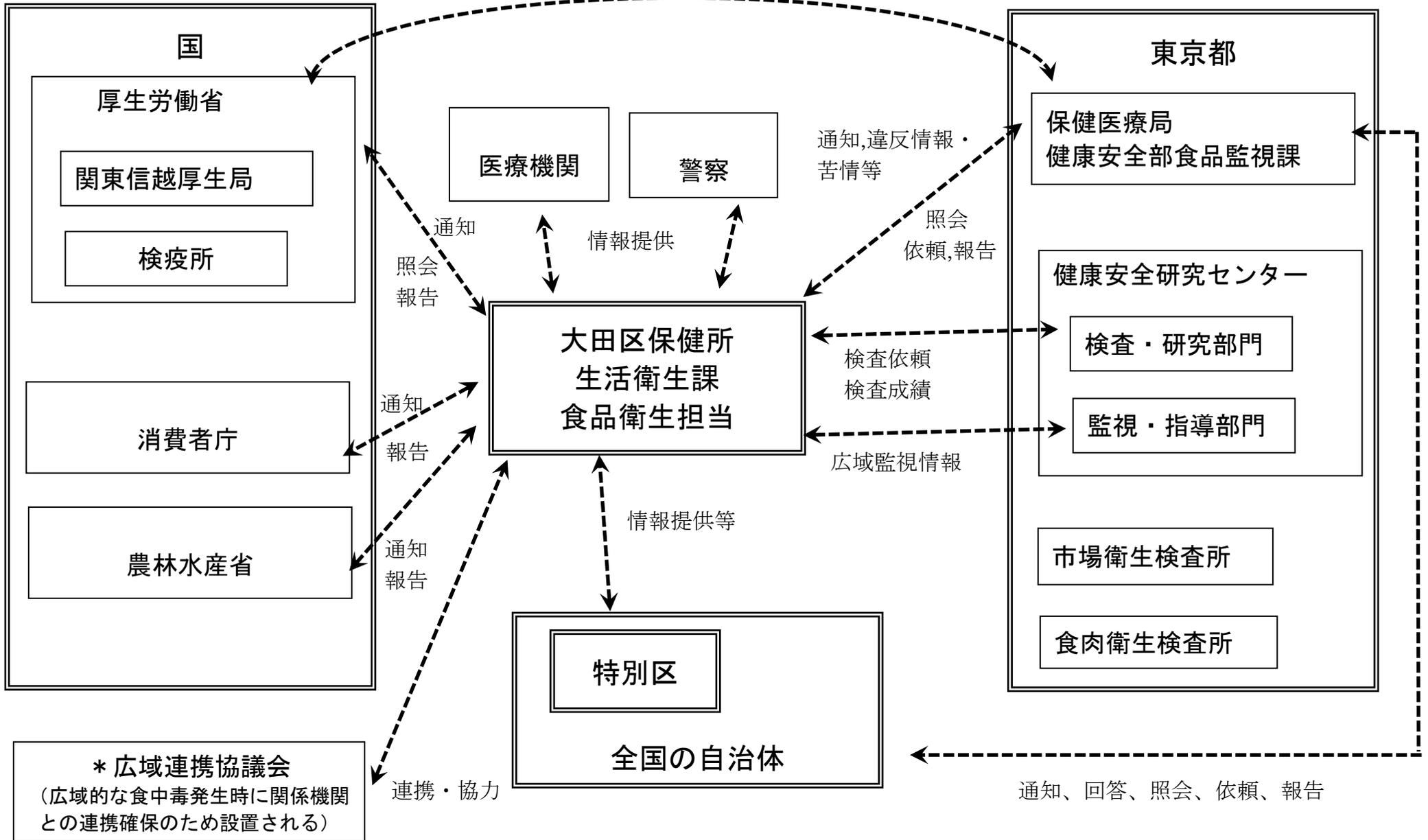
厚生労働省、都及び特別区が実施する研修への参加により、食品衛生監視員の知識及び監視技術の向上を図ります。また、職場内研修、調査・研究を実施し、能力の向上を図ります。

【大田区食品衛生における監視指導の実施体制】

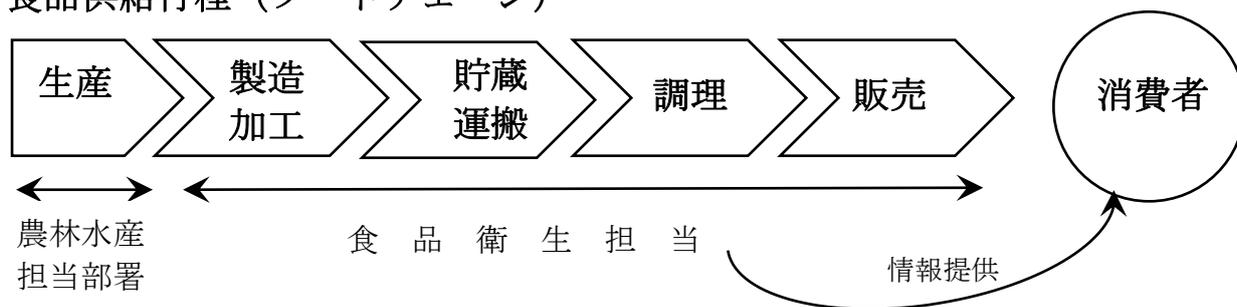


【他機関との連携】

モニタリング検査関連・違反情報



食品供給行程（フードチェーン）



- ☆ 各段階において食品安全の確保を行なっています。
- ☆ 生産段階との連携の確保に努めています。
- ★ 輸入食品についても輸入後の各段階を通じた食品安全の確保を行います。

食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた衛生管理

フードチェーン 食品群	製造及び加工(生産を除く)	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	・微生物汚染の防止の徹底を指導する	・流通管理(保存温度、衛生的な取り扱い)の徹底
乳及び乳製品	・原材料受入れ時の抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底を指導する ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底を指導する	・食肉、食鳥肉等加熱調理の徹底を指導する。 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底する
水産食品(魚介類及び水産加工品)	・微生物汚染、増殖の防止の徹底を指導する ・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底を指導する ・ふぐの衛生的な処理の徹底を指導する	・水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取り扱い)の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底を指導する
食鳥卵	・新鮮な正常卵の受入れ、選別、洗卵時及び割卵時の汚染の防止の徹底を指導する	・低温保管等の徹底を指導する ・破卵等の検卵の徹底を指導する
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)	・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底を指導する ・原材料受け入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底を指導する	・生食用野菜、果実等の洗浄および必要に応じた殺菌の徹底を指導する ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策に努めるよう指導する

<その他の重点的監視指導項目>

- ・使用添加物(製剤を含む)の確認の徹底を指導する
- ・異物の混入防止対策の徹底を指導する
- ・アレルギーを含む食品に関する表示の徹底を指導する
- ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進を指導する

令和8年度大田区食品衛生年間事業計画

別紙4

月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
項目	Ⅰ期		Ⅱ期（夏期一斉）			Ⅲ期			Ⅳ期（歳末一斉）		Ⅴ期		
主な監視対象業種 実施事業	○飲食店営業（仕出し） ○集団給食施設（大規模、病院）		○飲食店営業（すし、仕出し） ○飲食店営業（刺身取扱施設） ○食肉販売業、食肉処理業 ○食品の製造業 アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、麺類製造業 ○魚介類販売業 ○生食食肉提供施設（飲食店（焼肉店含む）、食肉販売店、食鳥処理業） ○自動車営業等			○飲食店営業（弁当、そうざい） ○社会福祉施設 ○集団給食施設（事業所等） ○学校給食加工委託工場 ○池上本門寺お会式（臨時出店施設）			○飲食店営業（宴会施設） ○食品の製造業 そうざい製造業 水産製品製造業 菓子製造業（洋生） 漬物製造業 ○食肉関係施設 ○ふぐ、生かき取扱い施設 ○生食食肉提供施設（飲食店（焼肉店含む）等）		○食品の製造業 菓子製造業（和生）・清涼飲料水製造業 添加物製造業・食肉製品製造業等 ○ふぐ、生かき取扱い施設 ○学校給食施設 ○臨海部食品倉庫（対米対EU向け輸出施設等） ○食鳥処理業 ○いわゆる「健康食品」を製造・加工等する食品等事業者への監視指導 ○羽田空港ターミナル施設		
	←		○保育園給食施設			→							
	☆大規模な仕出し弁当屋及び集団給食施設、食中毒発生施設（過去2年）、駅ビル施設（蒲田駅及び大森駅等） ☆HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の取組支援 ☆広域流通食品・輸入食品の監視指導（東京都及び他自治体と連携した取組み） ☆食品表示の監視（流通食品の適正表示の徹底指導）												
現場簡易検査	一斉検査時等、最重点監視対象及び重点監視対象について、必要に応じて実施する。 また、収去検査結果不良施設の原因究明調査及びHACCPに沿った衛生管理取組支援にも活用する。												
（主な対象食品） 収去検査	仕出し弁当、集団給食施設提供食品（大規模・病院）		豆腐、麺類、アイスクリーム類 刺身等生食用鮮魚介類、すし、魚介類加工品、仕出し弁当（大規模施設）、調理パン・弁当、サラダ・そうざい類			区立保育園・社会福祉施設提供食品、調理パン・弁当、洋生菓子			そうざい類、洋生菓子、魚肉ねり製品、漬物、正月用贈答用食品		和生菓子、私立保育園提供食品、弁当、そうざい類		
	← 輸入食品等流通品 → （※その他、厚生労働省、東京都通知によるものはその都度実施する） ← 収去検査結果不良施設の再収去 →												

別紙 5

監視対象施設の重要度別監視指導目標回数

対象区分	監視指導 目標回数	対象施設
最重点監視対象 ^{※1} (48 施設)	年間 4 回以上	○大規模仕出し屋 ^{※3}
	年間 3 回以上	○大規模集団給食施設 ^{※4} ○食中毒発生施設（前 2 年以内）
重点監視対象 ^{※2} (3,302 施設)	年間 2 回以上	○食中毒の原因となりやすい食品を提供する施設 生や加熱不十分な状態で食肉類を提供する施設、仕出し弁当店、すし店・すし弁当店、宴会施設、持ち帰りのために弁当・そうざいや生菓子を調理する飲食店等 ○ スーパー等の大規模小売店 ○ 大量かつ広域に流通し危害発生の可能性が高い食品を製造する施設
	年間 1 回以上	○ 重篤な健康被害が生じやすい病院、社会福祉施設、学校給食施設等 ○ 大量かつ広域に流通し危害発生の可能性がある食品を製造又は処理する施設 ○ ふぐ取扱い施設 ○ 食肉、魚介類を加工する販売業
その他施設監視	許可検査時及び必要に応じて	上記に含まれない営業許可業種や届出業種

ただし、ISO22000、FSSC22000、JFS-C の国際認証を取得する等、HACCP プランに対する外部審査を受けて衛生管理に取組む施設及び HACCP に沿った衛生管理を適切に取組み定着していることを確認できた施設は、それぞれの施設に応じた監視指導目標回数とすることができる。

- ※1 最重点監視対象：最も重点的に監視指導する施設として、食中毒の発生頻度や発生した場合の患者数を考慮し、特に継続的な監視が必要とする対象のこと。
- ※2 重点監視対象：食品等による危害の発生が危惧される対象のこと。また、食中毒が発生した場合に重篤な健康被害が生じやすい病院、社会福祉施設、学校給食施設等を含む。
- ※3 大規模仕出し屋：1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上の仕出し弁当を調製する施設とする。
- ※4 大規模集団給食施設：学校及び保育園を除き、1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上の給食を提供する施設とする。

用語解説

[食品等事業者] (p.1)

食品、添加物、器具容器包装等を採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を営むすべての事業者のこと。また、学校や病院などの施設において給食を供給している者も含む。

[食品衛生監視員] (p.1)

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員。食品関係施設の営業許可や監視指導、食中毒事件等の調査、区民や食品等事業者に対する食品衛生情報の提供と意見交換などの業務を行う。

[精度管理] (p.1)

検査機関などが、試料の採取から目的物質の測定結果の報告までの一連の作業（検査）について、「一定の水準が維持されているか」、「他の施設との互換性があるか」を担保するための管理・判断の仕組みのこと。その施設内部で行う内部精度管理と第三者機関が複数施設について行う外部精度管理がある。

[収去検査] (p.1)

食品衛生法第28条に基づいて実施する食品等の検査をいう。

食中毒の原因調査や法に違反する食品の発見などのために、食品等が無償で提供させることができる。

[HACCP] (p.4)

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法である。

[自治指導員] (p.6)

食品衛生協会が、協会会員の中から食品衛生自治指導員養成教育の課程を終了した人に委嘱している。会員施設の食品衛生の向上と自主的衛生管理の推進のために、会員施設を巡回して、衛生管理の指導や衛生知識の普及啓発活動を行う。

[食品ロス] (p.6)

本来食べられるにもかかわらず廃棄される食べ物のこと。食品ロスは、食品の生産、製造、販売、消費、廃棄等の各段階において発生する。食品ロス削減は、単に「まだ食べられるのにもったいない」だけではなく、ごみ量の削減や廃棄処理に伴う温室効果ガス発生抑制

など多くの課題解決につながる。

[リスクコミュニケーション] (p.6)

リスク*に関する情報を区民・事業者・行政間で共有し、相互に意思疎通を図ること。区民・事業者・行政が一緒に考え、リスクに関する正しい情報を信頼関係の中で共有し、情報・意見を相互に交換して了解事項を積み重ねていく。このことにより、リスクを低減していくための共通の姿勢を持つことができる。

(リスク*とは：食品安全関係では、食品に含まれる物質などにより健康被害が起きる可能性のことをいう。