

令和8年度大田区食品衛生監視指導計画（案）

食品衛生法に基づき令和8年度大田区食品衛生監視指導計画（案）を策定します。
概要は以下のとおりです。

1 主な内容

（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

食中毒の発生頻度や発生した場合の患者数を考慮して、最重点監視対象及び重点監視対象を定めた。大規模仕出し弁当屋・大規模集団給食施設等の最重点監視対象施設においては、年度を通して、特に重点的な監視を行う。

イ 食中毒発生の病原物質ごとの予防対策の強化

患者数が大規模化するノロウイルスやウエルシュ菌、昨年発生したセレウス菌、重症化しやすい腸管出血性大腸菌、食中毒の発生件数が多いカンピロバクターやアニサキスについて、それぞれの特徴を捉え、各業種に合った効果的な予防対策を指導する。

（2）広域流通食品の安全確保への対策

羽田空港ターミナル施設や蒲田駅ビル施設、大森駅ビル施設等に立入り、広域で流通する食品について表示確認等の検査を実施する。

（3）違反及び不良食品等への対応

監視によって違反を発見した場合、その場で改善指導を行う。食中毒の発生など緊急な安全確保が必要とされる時は、営業の禁停止命令等の不利益処分を行う。違反食品については、関係機関と連携し、当該品が販売等されないよう廃棄等の措置をする。

（4）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などにより迅速に提供する。また、保健所メール配信による情報提供も継続して実施する。さらに、区が目指す持続的に発展するまちづくりの施策の一端である食品ロス削減を促進させるため、外食時にやむを得ず食べきれない場合に、区民及び食品等事業者が食品衛生上安全に食べ残しの持ち帰りができるよう国が策定したガイドラインに沿って普及啓発を行う。

2 立入検査及び収去検査の予定数

（1）立入検査

ア 年度監視実施予定期数 8,770 件

イ 最重点監視対象及び重点監視対象の施設数 3,350 施設

（2）収去検査（食品等を食品等事業者より収去し、検査機関で科学的検査を行うこと）

区内で製造あるいは販売している食品等の検査を実施する。

ア 細菌検査 650 品目

このうち 320 品目について、腸管出血性大腸菌 0157、0111、026 を実施

イ 化学検査 80 品目

このうち 30 品目について、輸入食品の検査を実施