

令和 2 年度 足立区食品衛生監視指導結果について

保健所では「令和 2 年度足立区食品衛生監視指導計画」に基づき、食中毒の発生を防止し、区民の食生活の安全を確保するため、食品取扱い施設の監視指導、食品の抜き取り検査などさまざまな事業を実施しました。令和 2 年度の結果をまとめましたので報告します。

1 食中毒の発生と関連調査

令和 2 年度に区内で発生した食中毒は 4 件でした。

また、食中毒関連調査として、区外に食中毒またはその疑いの施設があり、利用者が区内にいる場合や区内の施設が関係する場合も調査を行いました（食中毒関連調査：14 件、調査対象人数：7 人、関連施設：10 施設）。

その他、調理従事者の検便から腸管出血性大腸菌 0157 などが検出された場合には感染症部門と合同で調査を行いました。

2 違反食品

令和 2 年度に区内で食中毒事件を除く、食品衛生法違反として、区が販売禁止命令などの処分を行った事例は 0 件でした。

3 自主回収

東京都では「自主回収報告制度」を実施しています。この制度は、都内に流通する食品を都内にある事業者が自主的に回収した場合、東京都へ報告し、その内容をホームページなどを通じて都民に注意喚起する制度です。

保健所へ報告のあった自主回収は 1 件で、内容は次のとおりです。

- ・ 食品表示法に違反するもの（消費期限印字の欠落）。

4 食品衛生関係施設数及び監視件数

食品衛生関係施設数は 16, 351 件、監視件数は 6, 664 件でした。食中毒の発生しやすい集団給食施設、仕出し屋、すし屋などを重点的に監視するとともに、夏期、歳末一斉監視指導を実施しました。

国または東京都からの緊急情報に基づく広域的な違反または不良食品等の緊急監視指導はありませんでした。

5 収去検査（食品などの抜き取り検査）

区内で製造、流通、販売される食品等を抜き取り検査しました。食中毒菌や衛生指標菌などの細菌検査を実施したところ、そう菜、仕出し弁当、生菓子類などの食品 189 検体のうち 19 検体（10.1%）が不良でした。検査結果が不良であった施設に対しては、取扱いについて指導をし、再検査を実施しました。

食品添加物、農薬などの化学検査を 124 検体実施したところ、不適結果はありませんでした。

6 現場簡易検査

令和 2 年度、現場簡易検査は実施しておりません。

7 食品衛生知識の普及啓発

食中毒予防対策の一環として食品関係業者などを対象に食品衛生講習会を 3 回実施し、22 人が受講しました。

また、区民の自主グループや町会などの勉強会で出前講習会を3回行い、100人が受講しました。

その他、あだち広報に食中毒予防に関する特集記事を掲載しました。また、ホームページには、ノロウイルス食中毒に関する注意事項などを掲載しました。

8 関係者相互の情報及び意見の交換

(1) 食の安全懇談会

平成16年度に設置し、営業者、消費者団体、公募の区民の方などが委員となっています。

令和3年2月に懇談会を開催し、食中毒対策について、質問や意見を頂きました。

(2) 消費者懇談会

令和2年度、消費者懇談会は実施していません。

9 苦情・相談の受付

保健所で受け付けた苦情届出は106件ありました。苦情の内容で一番多かったのは「食事をした後に下痢をした」などの有症苦情で、次が「屋外に弁当を陳列している」などの食品の取扱いに関する苦情でした。また、この他に営業者などからの報告・相談が40件ありました。

苦情や食の不安に対する相談などは原因究明のため、飲食店や製造所などの立入り調査を行うとともに、足立区足立保健所生活衛生課衛生試験所で、苦情品など35検体の細菌・化学検査を実施しました。