

令和3年度足立区食品衛生夏期対策事業の実施結果について

足立保健所生活衛生課
食品保健係・食品監視係

足立区では食中毒の多発する時期に食品の安全を確保するため、東京都と協力して、弁当屋、仕出し屋、すし屋、魚屋、肉屋、集団給食施設等の重点業種を中心に、夏期一斉監視指導を行っています。

令和3年度夏期対策事業の実施結果について、お知らせいたします。

実施期間

令和3年6月1日から令和3年8月31日まで

実施概要

- 1 食品取扱い施設への立入り監視指導
- 2 収去（抜き取り）検査
- 3 食品の表示検査
- 4 食肉関係施設の監視指導
- 5 食品衛生講習会

実施結果

1 食品取扱い施設への立入り監視指導

615軒（延べ651軒）に立入りました。食品の衛生的な取扱い、施設、機械器具の衛生管理等について監視し、不適切な15軒に対して口頭注意等の指導を行いました。

2 収去（抜き取り）検査

飲食店、販売店、製造業等の食品関係施設78軒から食品193品目を収去しました。汚染の指標となる一般細菌数および食中毒起因菌等の細菌検査と食品添加物や農薬の化学検査を実施しました。細菌検査の不良品目数は14品目で、化学検査の違反・不良品目数はありませんでした。不良結果の施設に対して、原因究明と再発防止のため改善を指導しました。

3 食品の表示検査

3, 113品目について、食品表示法に基づく表示検査を行った結果、4品目について不適正表示を発見しました。不適正表示の営業者に対して、口頭注意等により改善を指導しました。

4 食肉関係施設の監視指導

近年増加傾向にある食肉に係わる食中毒を防止するため、117軒（延べ119軒）の施設に立入り、営業者に対して食肉の取扱いや、処理方法等について監視指導を行いました。

5. 食品衛生講習会

食品による事故を防止するため、食品関係営業者・消費者に対し、正しい知識の普及啓発、最新情報の提供を目的とした講習会を行いました。

（回数：1回 参加人数：12人）

問合せ先

足立区足立保健所 生活衛生課

食品保健係・食品監視係

TEL 3880-5363～4