

令和3年度足立区食品衛生歳末一斉監視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、大量の食品が短期間に流通する歳末の時期に合わせ、食品の安全を確保するため、東京都と協力して、ふぐ取扱い施設や生食用かき取扱い施設、食肉処理業等を中心に、歳末一斉監視指導を行いました。

令和3年度歳末一斉監視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12月1日から令和3年12月30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. 腸管出血性大腸菌O157、ノロウイルス食中毒防止の監視指導
3. ふぐ取扱い関係営業施設の一斉監視指導
4. カンピロバクター食中毒防止の監視指導
5. 収去（抜き取り）検査
6. 食品の表示検査

実施結果

1 食品取扱い施設への立入り監視指導結果

310軒（延べ311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について監視し、不適切な10軒に対し口頭注意及び改善の指導を行いました。

2 腸管出血性大腸菌O157、ノロウイルス食中毒防止の監視指導結果

腸管出血性大腸菌O157、ノロウイルスによる集団食中毒の発生を防止するため、大量調理を行う営業施設7軒（延べ7軒）に立入り監視指導を行いました。

3 ふぐ取扱い関係営業施設の一斉監視指導結果

67軒（延べ67軒）のふぐ取扱い施設（ふぐ取扱い認証施設及びふぐ加工製品取扱届出施設）に立入り、「東京都ふぐの取扱い規制条例」に基づき監視指導を行いました。

ふぐ取扱い認証施設では、ふぐ調理師以外の者がふぐの取扱いに従事していないか、認証書を掲示しているか等を、ふぐ加工製品取扱届出施設では、届出済票の掲示がされているか、法令で定められた表示のあるふぐ加工製品を使用しているか等について監視指導を行いました。

4 カンピロバクター食中毒防止の監視指導結果

食肉を扱う飲食店や食肉販売業施設等への立ち入り時、カンピロバクターによる食中毒予防のため、食品の取扱い等監視指導を行いました。

5 収去（抜き取り）検査結果

販売業、製造業等の食品関係施設から食品16品目を収去しました。汚染の指標となる一般細菌数及び食中毒起因菌等の細菌検査を実施しました。細菌検査の不良品目数は0品目でした。

6 食品別表示検査結果

2,025品目について食品表示法等に基づく表示検査を行った結果、不適正表示はありませんでした。

問い合わせ先

足立保健所生活衛生課
食品保健係・食品監視係
TEL 3880-5363~4
FAX 3880-6998