

## 令和５年度 足立区食品衛生監視指導結果について

足立保健所では、「令和５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、食品取扱施設の監視指導、食品の抜き取り検査など、様々な事業を実施しました。

令和５年度の監視指導結果をまとめましたので報告いたします。

### 1 食品衛生関係施設の監視指導

食品衛生法に基づき、営業施設の許可及び届出の受理を行いました。また、大規模な食中毒の原因となりやすい集団給食施設、仕出し屋などを重点的に監視するとともに、夏期及び歳末一斉監視指導を実施しました。

食品衛生法の改正により、原則として、すべての食品等事業者においてHACCPに沿った衛生管理を行うことが制度化されたことから、衛生管理計画の内容や記録の確認を行い、適切な衛生管理の実施を指導しました。また、営業届出制度の創設に伴い、対象となる事業者に対し、適正な運用ができるよう周知を図りました。

国又は東京都からの緊急情報に基づく広域的な違反又は不良食品等に関する緊急監視指導はありませんでした。

#### ■ 食品衛生関係施設数及び監視件数

| 食品衛生関係施設数 | 監視件数   |
|-----------|--------|
| 11,059件   | 7,104件 |

### 2 収去検査（食品などの抜き取り検査）

区内で製造、流通、販売される食品などの収去検査を行いました。そう菜、仕出し弁当、生菓子類などについて、食中毒菌や衛生指標菌などの細菌検査を実施しました。検査結果が不適であった施設に対しては、食品等の取り扱いについて指導し、再検査を実施しました。また、輸入食品を含む加工食品、農産物などについて、食品添加物や残留農薬などの化学検査を実施しました。

#### ■ 収去検査実施検体数

|      | 検体数   | 不適検体数 | 不適率  |
|------|-------|-------|------|
| 細菌検査 | 269検体 | 21検体  | 7.8% |
| 化学検査 | 142検体 | —     | 0%   |

### 3 食中毒の発生と関連調査

区内で発生した食中毒について、原因究明のための調査及び再発防止に係る指導を行いました。また、食中毒関連調査として、区外に食中毒又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与する場合の調査を行いました。

その他、調理従事者の検便から腸管出血性大腸菌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。

■ 食中毒の発生（概要）

| 月  | 患者数  | 原因食品                          | 原因物質    | 責任の所在  | 処分内容             |
|----|------|-------------------------------|---------|--------|------------------|
| 4月 | 1名   | 生食用鮮魚介類<br>(真あじ、ヒラメを含む)       | アニサキス   | 魚介類販売業 | 営業停止1日           |
| 5月 | 1名   | 真いわし皮ひき                       | アニサキス   | 魚介類販売業 | 営業停止1日           |
| 7月 | 1名   | ぶりさく（天然）                      | アニサキス   | 魚介類販売業 | 営業停止1日           |
| 7月 | 1名   | 刺身類<br>(サバ、トビウオを含む)           | アニサキス   | 飲食店営業  | 営業停止1日           |
| 7月 | 3名   | ウリ科植物と<br>ハマグリ炒め物             | ククルビタシン | 家庭     | —                |
| 1月 | 6名   | 飲食店で調理提供<br>された食事             | ノロウイルス  | 飲食店営業  | 営業停止3日<br>(自粛4日) |
| 1月 | 191名 | 飲食店で調理提供<br>された食事             | ノロウイルス  | 飲食店営業  | 営業停止5日<br>(自粛2日) |
| 2月 | 13名  | 飲食店で調理提供<br>された食事<br>(生カキを含む) | ノロウイルス  | 飲食店営業  | 営業停止4日<br>(自粛3日) |

■ 他自治体からの関連調査

| 調査依頼件数 | 対象者数 | 関連施設数 |
|--------|------|-------|
| 47件    | 59名  | 27施設  |

#### 4 違反食品

区内事業者が輸入・販売した食品について、食品衛生法違反（食中毒事件を除く）として処分した事案はありませんでした。

#### 5 自主回収（リコール）届出

食品衛生法及び食品表示法の改正により、消費者への速やかな情報提供を行い食品による健康被害の発生を防止するため、事業者が食品などの自主回収を行う場合に行政への届出が義務付けられました。

区内事業者が製造・販売した食品について、事業者から自主回収の届出を受け付けました。

■ 自主回収届出（概要）

| 対象食品                   | 回収理由                   |
|------------------------|------------------------|
| 牛内臓(牛生もつ(アメリカ産))       | 食品表示法に違反するもの（産地表示の誤り）  |
| 米菓（揚げ餅をお醤油だけで味付けしました。） | 食品衛生法に違反するおそれ（異味の発生）   |
| ぎょうざ（チルド20個餃子）         | 食品表示法に違反するもの（賞味期限の誤表示） |

|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| 菓子（手づくりきなこのきなこまる） | 食品表示法に違反するもの（カビによる汚染） |
|-------------------|-----------------------|

## 6 食品衛生知識の普及啓発

食中毒予防対策の一環として、食品関係業者や学生、子ども関係施設職員などを対象に食品衛生講習会を実施しました。また、区内図書館において、食中毒予防に関するパネル展示を行いました。

その他、あだち広報及びあだち教育だよりに食中毒予防に関する記事を掲載しました。また、ホームページ、X（旧ツイッター）へ食中毒予防に関する投稿を行いました。

### ■ 食品関係業者及び消費者等への普及啓発

| 内容      | 対象            | 開催数 | 参加者数 |
|---------|---------------|-----|------|
| 食品衛生講習会 | 食品関係業者        | 21回 | 865名 |
| 出前講習会   | 学生、子ども関係施設職員等 | 10回 | 519名 |
| パネル展示   | 区民            | 1回  | 300名 |

## 7 関係者相互の情報及び意見の交換

### （1）食の安全懇談会

区民、消費者、食品関係事業者、行政による意見交換を目的として平成16年度に設置し、それぞれの代表の方が委員となっています。

令和6年2月に懇談会を開催し、食中毒予防対策や食品表示、HACCPに基づく衛生管理等について質問や意見をいただきました。

### （2）消費者懇談会

消費者と食品関係事業者の相互理解を深めるため、足立区食品衛生協会と協力して行っています。

令和5年11月に懇談会を開催し、食中毒予防対策や日常的な食品の衛生管理等について質問や意見をいただきました。

## 8 苦情・相談の受付

食品などに関する苦情の届出のうち、内容として最も多かったのは「食事をした後に体調を崩した」などの有症苦情、次が「施設が汚れている」など施設・設備の管理不良に関する苦情でした。この他に、業者などからの報告・相談を受け付けました。

苦情や食の不安に対する相談などの原因究明のため、飲食店や製造施設などへの立入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及び東京都健康安全研究センターで苦情品などの細菌及び理化学検査を実施しました。

### ■ 苦情・相談受付数

| 苦情届出件数 | 業者等からの相談件数 | 苦情検体数 |
|--------|------------|-------|
| 261件   | 80件        | 42検体  |