

令和5年度食品衛生夏期対策事業実施結果

北区では食品衛生監視指導計画に基づき、食中毒の発生を未然に防止するなど、夏期における食品の安全を確保するため、6月1日から8月31日までの間、食品衛生夏期対策事業を実施しました。その結果がまとまりましたのでお知らせします。

1 立ち入り監視指導結果

製造・処理施設（工場等）、販売施設（スーパー、小売店等）、調理施設（一般飲食店、給食施設等）、ならびにその他の施設（製造・処理施設、販売施設、調理施設に該当しないもの）921軒（延べ1,222軒）に立ち入り、施設の衛生管理や食品の衛生的な取り扱いについて監視指導を実施しました。

その結果、食品衛生法に定める違反事項のあった施設、食品衛生法施行条例に定める衛生管理運営基準や施設基準に適合しない施設等が23軒ありました。これらの施設に対して、改善を図るよう行政指導を行いました。

【立ち入り監視指導結果】

施設 分類	立ち入り検査実施状況							
	項目	立ち入り軒数	立ち入り延べ軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳			不利益処分
					行政指導			
					口頭注意	（衛生注意指導票含む） 指導文書交付	その他	
合計	921	1,222	23	23	0	0	0	
製造・処理施設	107	142	1	1	0	0	0	
販売施設	114	138	2	2	0	0	0	
調理施設	700	942	20	20	0	0	0	
その他	0	0	0	0	0	0	0	

2 収去(抜き取り)検査結果

食品62検体について以下の検査を実施しました。

(1)化学検査

22検体について、保存料、甘味料、着色料等の食品添加物やヒスタミン等の検査を実施しました。

【化学検査結果一覧】

食品	検体数	輸入食品 (再掲)	法違反・不良
合計	22	14	0
そうざい・弁当	2	0	0
菓子類	1	0	0
調味料	1	0	0
食肉製品・肉類・卵及びそれらの加工品	2	0	0
魚介類・魚介類加工品(すし種を含む)	13	12	0
野菜類・山菜・果物及びその加工品	3	2	0

(2)細菌検査

40検体について、食品衛生法に基づく成分規格の検査や、腸炎ビブリオやカンピロバクター等の食中毒細菌の検査を実施しました。検査結果が不良になった2施設(2検体)については、衛生指導を実施しました。

【細菌検査結果一覧】

食品	検体数	輸入食品 (再掲)	法違反・不良
合計	40	11	2
そうざい・弁当	17	0	2
食肉製品・肉類・卵及びそれらの加工品	1	0	0
魚介類・魚介類加工品(すし種を含む)	14	11	0
豆腐	8	0	0

3 食品の表示に関する監視指導

食品販売施設に立ち入り、3,801食品について添加物表示、期限表示あるいはアレルギー物質表示等に不備がないことを確認しました。そのうちの28食品について表示事項に不備があり、注意指導を行いました。

4 食肉の生食等での提供についての調査結果

飲食店営業、食肉販売業および食肉処理業292軒に対して、食肉の生食等での提供について調査しました。鶏肉等について生または加熱不十分な調理での提供の自粛を指導し、またリーフレットを活用し、鶏肉等の生食のリスクについて普及啓発を図りました。

【食肉の生食等での提供についての調査結果】

業種		立ち入り軒数	立ち入り延べ軒数	生又は生に近い状態で喫食される食肉等の取扱い軒数
合計		292	305	73
飲食店営業	焼肉専門店	19	19	12
	焼鳥屋	23	25	4
	居酒屋	125	136	29
	ステーキ・ハンバーグ専門店	1	1	0
	その他の飲食店	37	37	1
販売業 食肉	スーパー・デパート	47	47	20
	その他の販売業	29	29	7
食肉処理業		5	5	0
その他		6	6	0

5 講習会の実施

食中毒防止対策の一環として、区内の食品関係営業従事者や一般消費者に対して、HACCP 関連、カンピロバクターやノロウイルス、寄生虫等の食中毒に関する内容を中心に食品衛生講習会を実施しました。講習会は15回実施し、932名の参加者がありました。

【講習会の実施回数及び参加者数】

対象者	回数	受講人数
合計	15	932
食品事業者	9	655
一般消費者	6	277