

「令和5年度杉並区食品衛生監視指導計画」の実施状況

「令和5年度杉並区食品衛生監視指導計画」の実施状況を、食品衛生法第24条第5項に基づき、お知らせします(実施期間:令和5年4月1日から令和6年3月31日まで)。

1 主な監視指導事業

(1) 食中毒対策

食中毒が発生しやすい業種及び大規模な患者発生につながる集団給食などの大量調理施設に対し、食中毒等の事故発生を防ぐため、監視指導を実施しました。特に、小児・高齢者等、食中毒や感染症への抵抗力が弱い集団の健康被害防止のため、学校・保育園・高齢者施設等の給食施設や、肉の生食など食中毒のリスクが高い食品を提供する可能性のある飲食店等について、夜間営業施設も含め、重点的に監視指導を行いました。実施結果は、3 立入検査及び収去検査等をご参照ください。

令和5年1月～12月に杉並区で発生した食中毒事件は7件、患者数は16名(死者0名)でした。原因物質は、アニサキスによるものが5件、カンピロバクター、サルモネラによるものがそれぞれ1件発生しました。食中毒事故発生時には、原因食品や原因物質を明らかにするため、施設及び患者や関係者の調査を行い、原因究明と被害拡大防止、再発防止のため、原因施設に対し改善指導を行いました。

また、区外の施設が原因で発生した食中毒についても、関係自治体と連携し、患者等関係者の調査(食中毒関連調査)を実施しました。

なお、区内原因施設への営業停止や販売禁止等の措置については、4 不利益処分等をご参照ください。

食中毒発生状況(令和5年1月～令和5年12月)

	事件数	患者数(死者数)
全国	1,021	11,803(4)
東京都	137	878(0)
杉並区	7	16(0)

食中毒関連調査(杉並区)

件数	52
被調査者数	82
発症者数	58
被調査施設数	26

保菌者検索事業では、飲食物取扱従事者等を対象に検便を実施し、腸管出血性大腸菌 O157等、サルモネラ属菌、赤痢菌、チフス菌、パラチフス A 菌の検査を6,704件実施しました。

なお、菌陽性者(サルモネラ4名)に対しては食事や行動内容の調査を実施するとともに、衛生指導を行いました。

(2) 違反・苦情食品対策

ア 違反食品対策

区内食品製造業者に対し、食品の製造基準及び保存基準の遵守指導、食品添加物の適正使用、食品の適正表示の徹底等、監視指導を実施しました。

イ 苦情食品対策

食品に虫が入っていた・体調が悪くなったなど、区民から寄せられた食品に関する苦情や相談は 55 件、食の安全に関する相談は 15,450 件寄せられました。

苦情・相談処理件数

計	異物混入	腐敗・変敗	カビの発生	異味・異臭	変色・変質	食品等の取扱い	食品の表示	有症苦情	施設設備不良	その他
58	9	0	2	2	1	7	0	20	8	9

注：届出件数 55 件
複数項目重複計上

食品に関する苦情や相談の主な事例

①当区内に原因施設があるもの
・自動販売機の商品が消費期限切れ
・ごはんに画びょうが混入

②当区外に原因施設があるもの
・デーツにカビ様異物が混入
・カステラにカビ様黒斑点

食の安全に関する相談

計	営業許可	表示	規格・基準	食中毒	残留農薬	輸入食品	添加物	新規開発食品	食用可・不可に関する疑問	関する事項 マスコミに	その他
15,450	14,649	40	0	61	1	1	1	0	0	0	697

(3) 食品表示対策

実施件数	表示違反件数	違反の内容					
		衛生事項*1				保健事項*2	品質事項*3
		無表示	関するもの	期限表示に	食品添加物に		
12,197	6	0	0	2	4	0	0

- *1 衛生事項
期限表示、アレルギー表示、食品添加物など
- *2 保健事項
栄養成分など
- *3 品質事項
原材料、原料原産地名など

アレルギー物質の適正表示について確認するため収去検査を行い、適正表示の徹底を指導しました(5 検体、26 項目)。

(4) 広域流通食品対策

98 検体、1,515 項目について、規格基準及び食品添加物等の検査を実施しました。

(5) 輸入食品対策

72 検体、987 項目について、微生物検査及び理化学検査を実施しました。

(6) 残留農薬等対策

きゅうり、なす等について、残留農薬検査を実施しました。

(16 検体、4,208 項目：主に有機リン系農薬)

(7) 食肉・食鳥肉の衛生対策

食肉販売業、食肉処理業及び食鳥処理場の監視指導を行い、微生物について検査を実施しました(16 検体、108 項目)。

(8) ふぐ取扱いの安全対策

東京都ふぐの取扱い規則条例により認証された「ふぐ取扱所」に対し、ふぐの適切な取扱いや仕入伝票の保管等、監視指導を実施しました(66 件)。

(9) 縁日・祭礼及び学園祭等における衛生確保

すぎなみフェスタ、阿佐谷七夕まつり等をはじめとする行事、縁日祭礼等の出店などを対象に、無許可営業の取締りや食品の取扱い等について、監視指導を実施しました。

(10) 食品衛生法改正による営業許可制度及び営業届出制度への対応

法改正により新たに政令許可業種に指定された業種については、経過措置期間が令和6年5月末で終了となる営業者に対して、経過措置期間中に新たに食品衛生法に基づく許可取得の手続き等について周知・指導を行いました。

2 試験検査実施機関の実施体制

食品衛生監視指導及び区民からの食品に関する苦情等に関する試験検査については、杉並区食品衛生検査等業務管理要綱に基づき実施しました。

検査の信頼性を確保するため、杉並保健所生活衛生課衛生検査係で実施する試験検査については、定期的かつ計画的に検査精度の確認及び評価を行うとともに、厚生労働省が認めた第三者機関による精度管理調査に7回参加しました。また、検査委託先の登録検査機関については、精度管理実施記録の確認を行いました。

3 立入検査及び収去検査等

重点的監視指導対象である小児・高齢者等を対象とする給食施設や、食中毒が発生しやすい業種である仕出し・弁当屋、すし屋、生肉提供施設等について監視指導、収去検査、表示検査等を行いました。

(1) 立入検査

ア 区内営業施設等の立入検査

監視対象施設数 9,218 件(令和5年3月31日現在)

年間立入件数 11,086 件(当該計画に対する実施率 110.9%)

イ 重点的監視指導対象への立入検査

小児・高齢者等の関連施設検査件数

	衛生管理 点検票 調査施設数	現場簡易検査 (スタンプスプレッド法)		ATP 清浄度検査		調理済み食品等の 収去検査	
		施設数	検査件数	施設数	検体数	施設数	検体数
学校	62	62	3,259	30	249	11	15
保育園	49	45	1,636	44	314	25	29
福祉関係施設等	47	29	816	23	138	24	24
合計	158	136	5,711	97	701	60	68

※ 現場簡易検査(スタンプ検査)では一般生菌数・大腸菌群・大腸菌・ブドウ球菌の検査を実施。

ATPとはアデノシン三リン酸のことで、器具等の洗浄度の目安となるもの。

収去検査は微生物検査を実施。

飲食店等施設の監視指導及び収去検査件数

業 種		一斉監視件数	収去検体数
飲食店	仕出し・弁当・調理パン・そうざい・すし・大量調理施設等	702	61
製造業	和生菓子・洋生菓子・めん類・豆腐・魚肉ねり製品・ 食肉製品・そうざい・アイスクリーム等	319	66
販売業	食肉・魚介類等	461	163
給食施設	学校・保育園・集団給食・福祉施設	1,040	68
合 計		2,522	358

(2) 収去検査(一部買取を含む)

杉並区内で製造・流通・販売された食品等の検査を実施しました(微生物検査 218 検体、理化学検査 140 検体)。

(3) 現場検査(スタンプ検査・ATP 検査・監視票検査)

重点的監視指導対象業種を中心に実施した、スタンプ検査及び ATP 検査等の件数は、前述3(1)イ表のとおりでした。

監視票検査は、集団給食施設、各種食品製造業について実施しました。

(4) 夏期及び歳末一斉取締り

東京都と協力して監視指導を実施し、結果は区公式ホームページに公表しました。

(5) 違反及び不良食品等を発見した場合の対応

違反及び不良食品等を発見した場合、その場で改善指導を行うとともに、必要に応じて書面にて指導を行っています。また、当該食品が販売・使用されないよう、関係機関と連携し、回収又は廃棄などの危害除去の措置を実施します。令和5年度は食品表示法違反の疑いがある食品について、関係自治体に情報提供しました(1件)。

4 不利益処分等

食中毒の発生や違反食品の発見等、緊急に安全確保が必要とされる場合は、食品衛生法や食品表示法に基づき不利益処分を行います。令和5年度に杉並区が行った不利益処分は6件でした。

5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

保育園・学校給食施設をはじめ、食品等事業者に対し、危害分析・重要管理点(HACCP)の考え方に基づき工程別検査等を実施し、自主的な衛生管理意識の向上を図るとともに、各施設に助言指導を行いました。

HACCPの定着に向けて、食品等事業者を対象とした講習会を実施し、HACCPに関する情報や技術の提供を行いました。また、立入検査時には、食品等事業者が作成したHACCPに沿った衛生管理計画の内容や実施状況等を確認し、助言指導を行いました。

6 消費者・事業者・行政間の情報提供及び意見の交換(リスクコミュニケーション)

(1) 本計画に関する情報及び意見の交換

本計画策定時には区民、食品等事業者の方々からご意見をいただき、ありがとうございました。今後も、皆様のご意見を参考に本計画を策定してまいります。

(2) 消費者・事業者・行政間の情報提供及び意見の交換

消費者・事業者・行政の三者がそれぞれの立場で食の安全を考え、意見交換を行うため、平成14年度から「食の安全を考えるシンポジウム」を年1回開催しています。令和5年度は「話題の寄生虫ってどんなもの？」を開催しました(60名参加)。また、「三者の意見交換会」を開催しました(2回、延べ68名参加)。

(3) 区民への情報提供及び普及啓発

食中毒予防や食品衛生に関する情報について、区公式ホームページ(11回)、広報すぎなみ(6回)に記事を掲載しました。また、食の安全に関するクイズ参加型イベント「食と住まいのふれあい広場」(291名参加)、消費者グループとの連絡会(10回)や母子関連事業等においては、リーフレット等を用いて食中毒予防の普及啓発を行いました。その他、自主グループを対象に出張講習会を行いました。

7 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品等事業者に対し、業態別営業者講習会や食品衛生責任者講習会などを実施しました(59回、延べ2,801名参加)。

また、食品等事業者の自主管理の推進を支援するため、食品衛生自治指導員を対象に講習会を実施しました(2回、延べ46名参加)。

食品衛生推進員に対しては、衛生講習会を通して助言・支援を行いました。

その他、商店街や学園祭等の模擬店開催時の衛生確保のため、依頼に基づき衛生講習会を行いました。

食品衛生監視員については、東京都等が実施する研修に参加するとともに、区でも研修を実施し、最新の知識や情報の収集に努めました。