

## 令和6年度杉並区食品衛生夏期対策事業の実施結果について

杉並区では、夏期における食中毒の発生を未然に防止するため、6月から8月の期間に食品衛生夏期対策事業を実施しました。この度、実施結果がまとまりましたのでお知らせします。

### 1 食品取扱施設立入検査状況

飲食店営業や菓子製造業などの食品取扱施設に対して、1,302軒の立入検査を行い、施設の衛生管理や食品の取り扱いについて監視指導を行いました。

その結果、不適切な食品の取扱いを行っていた施設等に対し、改善を図るよう注意指導等の行政指導を行いました。

	立入検査実施状況							不利益処分
	立入軒数	立入延軒数	立入延人数	行政措置実施軒数	行政指導(内訳(件))			
					口頭注意	指導文書交付	その他	
合計	1,302	1,606	2,762	22	20	0	2	0
製造施設	104	137	236	3	3	0	0	0
販売施設	144	211	358	3	2	0	1	0
調理施設	966	1,169	1,978	16	15	0	1	0
その他	88	89	190	0	0	0	0	0

製造施設には、豆腐製造業や菓子製造業などがあります。

販売施設には、魚介類販売業や食肉販売業などがあります。

調理施設には、すし屋や弁当屋などがあります。

その他には、臨時出店者などがあります。

### 2 食品表示検査

食品表示法に基づき、適正な表示がなされているか検査を実施しました。

									違反・不適正表示項目 内訳			
	検査品目数	遺伝子組換え(再掲)	保健機能食品(再掲)	アレルギー(再掲)	違反・不適正表示品目数	遺伝子組換え(再掲)	保健機能食品(再掲)	アレルギー(再掲)	無表示	期限表示	食品添加物	その他(※)
合計	1,963	69	73	1,305	1	0	0	0	0	0	0	1

※その他の内容: 製造者の記載なし

### 3 食品等の検査状況(細菌検査及び化学検査)

区内で調理・製造された食品や、スーパーなどで販売されている食品等 122 品目を検査したところ、検査結果が不良のものはありませんでした。

項目 食品名	総検査品目数	細菌検査		化学検査	
		品目数	不良数	品目数	不良数
合計	122	89	0	33	0
すし種・さしみ	16	16	0	0	0
その他の魚介類加工品	2	0	0	2	0
肉・卵類及びその加工品	17	12	0	5	0
乳製品	2	1	0	1	0
アイスクリーム類	4	4	0	0	0
穀類及びその加工品	5	3	0	2	0
野菜・果物及びその加工品	8	0	0	8	0
菓子類	4	0	0	4	0
清涼飲料水	4	2	0	2	0
調味料	6	0	0	6	0
加熱済そうざい	10	10	0	0	0
未加熱そうざい	9	9	0	0	0
弁当類	4	4	0	0	0
調理パン	15	15	0	0	0
豆腐	10	10	0	0	0
その他	6	3	0	3	0

(検査機関: 杉並保健所生活衛生課衛生検査係、厚生労働省登録検査機関)

- ・細菌検査: 汚染の指標となる細菌数や、食中毒の原因菌等について検査を行います。
- ・化学検査: 食品添加物や農薬等について検査を行います。

以上の検査の結果、食品衛生法や食品表示法の違反、杉並区の措置基準に適合しない場合などに不良数として計上しています。

### 4 食品衛生講習会実施状況

食品営業関係者を対象として、肉の生食やノロウイルス等食中毒予防をはじめ、HACCP や衛生管理計画作成等について講習会を行いました。また、区民を対象として、食品の取扱いや手洗い方法など食中毒予防について講習会を実施しました。

	回数	参加人数
合計	22	1,428
食品営業関係者向け	16	1,084
区民向け	6	344