

令和 3 年度  
練馬区食品衛生監視指導計画  
実施結果

令和 4 年（2022 年）6 月  
練 馬 区 保 健 所

# 令和3年度練馬区食品衛生監視指導計画実施結果の公表について

「令和3年度練馬区食品衛生監視指導計画」に基づいて実施した監視指導の結果について公表いたします。

## 1 主な監視指導事業

### 年間監視件数

監視件数 3,849 件

### 監視指導事業

区内食品等事業者の施設への立ち入りを行い、

食品・添加物が適切に取り扱われているか

H A C C P<sup>1</sup>に沿った衛生管理に取り組んでいるか

食品の表示が適正に行われているか

などの監視を実施し、不適切なものに対しては改善を指導しました。

さらに、

食中毒が発生しやすい業種

食中毒発生時に多数の患者が発生するおそれのある大量調理施設

に対して、より重点的に監視指導を実施しました。

そのほか、必要に応じて現場簡易検査を行いました。

こうした監視指導の結果は5の食品等事業者対象講習会に活用し、食中毒防止対策を含む営業者の自主管理の推進に役立てています。

## 重点的監視施設・業種の監視件数内訳

総数 2,170 件

実施内容	実施件数	実施内容	実施件数
行楽地・縁日等	-	飲食店営業(焼肉店、居酒屋等)	12
豆腐製造業	14	菓子製造業(和生菓子)	20
学校給食・保育園	147	菓子製造業(洋生菓子)	22
集団給食	121	輸入かんきつ	2
夏期対策(再掲含む)	1,294	歳末一斉(再掲含む)	461
飲食店営業(そば・うどん)	8	買上げ検査	12
食肉関係営業	2	各種製造業	55

備考:「夏期対策」は食中毒多発期の夏期、「歳末一斉」は、多種多様の食品が短期間に流通する年末において、厚生労働省の実施要領により全国一斉に実施される監視(再掲含む)。

## 監視時に行った食品収去検査結果

収去検査<sup>2</sup>の結果、基準適合率<sup>3</sup>は98.3%でした。(法令や練馬区で定めた指導基準による。)

	細菌検査	化学検査	合計
実施数	652	126	778
(不適合数)	(13)	(0)	(13)

## 現場簡易検査実施数

実施施設数 174 件

		食品等	器具類	手指等	総数
検査項目	大腸菌群	10	103	115	228
	黄色ブドウ球菌	-	-	30	30
	油の酸化	4	-	-	4
	A T P <sup>4</sup>	-	10	23	33
総数		14	113	168	295

## 2 違反・苦情食品対策

### 区民等から寄せられた苦情についての対策

区民等から食品等に関する苦情が 86 件（苦情要因別延べ件数は 94 件）寄せられました。

苦情の内容により、食品等事業者の施設の調査や、必要に応じて食品その他検体の検査を実施して、原因を調査しました。調査の結果、食品等事業者の取扱い等が苦情の原因であれば、改善を指導するなどの措置をとりました。

（分類別件数） 事案によっては、複数の要因があるため、再掲を含む。

区分	異物混入	腐敗・変敗	カビの発生	異味・異臭	変色	変質	取食品・器具の	従事者	表示	有症	施設・設備	その他	総数
件数	24	3	0	7	0	0	16	3	4	24	6	7	94

### 違反食品

監視や苦情対応の過程で、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）または食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に違反した食品<sup>5</sup>等を 67 件発見しました。そのうち練馬区内に食品等事業者の施設がある 59 件については、改善を指導しました。また、食品等事業者の施設が区外にある 8 件については、管轄する自治体へ通報し、調査・指導を依頼しました。

なお、違反食品については、監視によって発見したものが 23 件（すべて表示に関するもの）、苦情によるものが 44 件（異物混入など）でした。

## 3 食中毒について

区内の食品等事業者の施設を原因とする食中毒の発生は、以下の 3 件でした。

発生年月日	原因施設	原因食品	原因物質	患者数
令和 3 年 10 月 21 日	飲食店営業	当該施設で提供された食事	アニサキス	1
令和 3 年 12 月 30 日	飲食店営業	当該施設で提供された食事	ノロウイルス G	110
令和 4 年 1 月 28 日	不明	不明	アニサキス	1

#### 4 不利益処分等

法違反により処分を行ったものについて、食品衛生法第 69 条の規定に基づき、食品等事業者の氏名、施設名、処分内容を公表しました。

処分年月日	処分対象	処分内容	処分理由
令和 3 年 10 月 29 日	飲食店営業	営業停止( 1 日間 ) 取扱改善命令	食品衛生法第 6 条 3 号違反
令和 4 年 1 月 13 日	飲食店営業	営業停止( 3 日間 ) 取扱改善命令	食品衛生法第 6 条 3 号違反

#### 5 区民・事業者・行政間の情報および意見の交換（リスクコミュニケーション）

##### 食の安全・安心講演会の開催

10 月 30 日(土)に、「突撃！あなたのお弁当チェック～知って安心 衛生的なお弁当作り～」をテーマに、オンラインで講演会を開催し、参加者は 29 名（ただし、参加機器の数）でした。

##### 情報提供および普及啓発

食中毒多発期の注意喚起や食中毒防止のための知識および食品問題発生時などの情報を、広報紙やホームページ等の媒体や講習会などを通じて提供しました。

情報提供の形態	回数・日程など	内 容
ねりま 食品衛生だより	3 回 発行 合計 17,000 部	食中毒に気を付けよう お弁当やおうちごはん 食品の相談事例 食中毒を起こすウイルス
消費生活展	10 月 4 日～13 日	家庭での食中毒予防パネル展示 (練馬区消費生活パネル展)
消費者向け講習会	3 回 76 名	食育推進ボランティア等
ねりま区報	6 月 1 日号 6 月 11 日号 11 月 21 日号	食品衛生法改正に伴う事業者へのお知らせ 家庭でできる食中毒予防 ノロウイルスによる食中毒予防
照姫まつり 練馬まつり	-	新型コロナウイルス感染症の影響により中止

食中毒予防 パネル展示	7月30日～8月30日	食中毒予防三原則、肉の食中毒予防、アニサキス食中毒予防等
	12月17日～ 令和4年1月10日	冬の食中毒予防、ノロウイルス食中毒予防、正しい消毒方法等
お肉を安全に 食べるために	3月発行 6,400部	3歳児健診等で配布（各保健相談所）
これからママになる あなたへ	3月発行 13,500部	妊娠中に注意してほしいこと （母と子の保健バッグに同封）
手洗い大作戦！ （児童向け）	3月発行 6,200部	手洗いポスターと30日手洗いがんばり表 （区内小学校の新1年生に配布）
区ホームページ、 練馬健康管理アプリ、SNSなど	随時	有毒植物に注意、夏の食中毒予防、毒キノコに注意、ノロウイルス食中毒予防 他

## **食品等事業者対象講習会の実施**

つぎのような分類で実施しました。

### **ア 業態別営業者講習会**

すし店・食肉販売店など、業態ごとの営業者を対象に、それぞれの業態の特色を考慮した食品衛生実務講習会を、33回1,180名に実施しました。

### **イ 食品衛生実務講習会**

食品取扱施設の食品衛生責任者<sup>6</sup>を主な対象とし、自主的な衛生管理の推進に関する事項や最新の食品衛生に関する事項について、食品衛生実務講習会を予定していましたが、新型コロナウイルス感染症の影響により中止しました。

## **食品等事業者による自主的な衛生管理の推進**

練馬区長が委嘱した食品衛生推進員や食品衛生協会の自治指導員が、自主的な衛生管理の推進活動を行いました。

### **ア 食品衛生推進員**

食品衛生推進員会議などを通じ、保健所事業への協力や普及啓発活動への協力を行いました。

### **イ 自治指導員**

食品等事業者に対し、自主管理の手法等の情報提供やパンフレット等を配布しました。

## **意見募集**

令和4年度食品衛生監視指導計画の策定においては、令和4年1月に区のホームページに計画（素案）を掲載し、ご意見を電子メールなどで募りました。また、1月12日に開催した、練馬区食品衛生推進員会議においても、計画案に対するご意見を募りました。これらのご意見を踏まえて、令和4年度食品衛生監視指導計画を策定しました。

## 用語の解説

1 HACCPとは...国際的に推奨されている食品の衛生管理の手法で、製造工程全体における危険性を分析し、重要な管理ポイントを特定して安全性を確保するシステムのことです。Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析に基づく重要管理点)の頭文字をとってHACCP(ハサップ)と呼ばれています。

2 収去検査とは...食品衛生法第 28 条に基づいて実施する食品の検査のことです。検査に必要な食品等は食品等事業者から無償で提供させることができます。

3 基準適合率とは...全収去検体数から、法令や練馬区で定めた指導基準に基づいて判定した結果「否」もしくは「要注意」となった検体数を除いたものを、全収去検体数で割って得られた数値です。

基準適合率 =

$$\left( \text{全収去検体数} - \text{「否」もしくは「要注意」となった検体数} \right) \div \text{全収去検体数} \times 100(\%)$$

4 ATPとは...ATPとは全ての生物が持っているエネルギー貯蔵物質です。ATPふき取り検査法により、ふき取った面のATP量を調べることで、微生物や食品によってどの程度汚染されているかが分かります。ふき取りから判定までに要する時間はわずか1分で、迅速な検査ができます。

5 食品衛生法または食品表示法に違反した食品とは...有害・有毒な食品や病原微生物に汚染された食品、食品・添加物の規格基準に違反した食品のほか、異物が混入した食品、適正な表示がされていない食品などのことです。

6 食品衛生責任者とは...食品の安全を確保するために必要な知識を有すると認定された人のことで、食品を取り扱う営業を行う際に配置が義務付けられています。栄養士、調理師といった食品に関する資格を有する者のほか、食品衛生責任者の養成講習会を受講した人が食品衛生責任者になることができます。

食品衛生責任者の役割は食品衛生に関する法令に違反しないよう、営業施設の管理運営、従事者の健康管理および衛生教育、事業者へ助言・勧告を行うことです。



〒176 - 8501

練馬区豊玉北六丁目 12 番 1 号

練馬区保健所 生活衛生課 食品衛生担当係

電 話 03 5984 4675

F A X 03 5984 1211

E mail [seikatueisei02@city.nerima.tokyo.jp](mailto:seikatueisei02@city.nerima.tokyo.jp)