

令和5年度 世田谷区食品衛生監視指導計画の実施結果報告

1. 世田谷保健所で行った立入検査及び収去検査のまとめ

(1) 食品営業施設への監視指導

- ・ 監視件数 4, 424件

営業許可実地検査や通常監視等で施設に立入り検査を行いました。

(2) 収去検査

- ・ 世田谷保健所試験検査実施分(項目数) 7, 009項目
- ・ 東京都健康安全研究センター実施分(項目数) 0項目

検査の結果、指導が必要と判断された食品については、汚染原因調査等を行い、施設や食品の取扱いの改善、さらに自主検査実施等を指導し、改善を確認しました。

2. 世田谷区食品衛生監視指導計画に基づいて行われた主な事業のまとめ

(1) HACCPに沿った衛生管理への取組みの推進

原則として全ての食品事業者に求められている、HACCP に沿った衛生管理について、飲食店等への立入時に確認し、手引き、食品衛生管理ファイルの配布や説明を行い、HACCP 導入支援を行いました。

(2) 食中毒対策

① 飲食店等施設の重点的監視事業

腸管出血性大腸菌やサルモネラ、カンピロバクター、ノロウイルス、アニサキス等による食中毒を防止するために、飲食店や販売店、大量調理施設などについて、重点的に立入り検査等を実施しました。

② 夏期及び歳末一斉取締り

細菌性の食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する歳末において、東京都と連携し監視指導を実施しました。

おもな実施事業	立入件数
夏期一斉監視	759施設
歳末一斉監視	460施設
生食肉対策事業(4~12月)	377施設
寄生虫食中毒対策(4~12月)	186施設
テイクアウト等に係る監視(4~12月)	310施設
ノロウイルス対策事業(9~3月)	988施設
仕出し・弁当製造施設監視事業	120施設
学校・保育園給食監視事業	20施設
縁日・祭礼・行事一斉監視	399施設

③ 保菌者検索事業の実施

腸管出血性大腸菌(O157)、サルモネラなどによる食中毒を未然に防止するため、食品事業者に対して検便の実施を指導し、検査を行いました。令和5年度は6,333検体の検査を実施し、6検体からサルモネラが検出され、除菌指導などを行いました。

(3) 違反・苦情食品対策

不正な食品添加物使用などの違反食品や、異物混入などの苦情を未然に防止するため、食品製造施設を中心に、製造工程などの監視指導を実施しました。令和5年度は、区内の食品製造業143施設へ立ち入りを行い、製品の検査や表示、食品の取扱いに関して指導を行いました。

(4) 食品表示対策

食品表示法に定められた表示基準が遵守されるよう、監視指導を行いました。期限表示やアレルギー(食物アレルギーの原因となる物質をいう。)表示については、誤表示や表示欠落による自主回収事例が引き続き見受けられていることから、重点的な指導を実施しました。9,536品目の表示検査を行いました。

(5) 広域流通・輸入食品対策

違反食品などの流通を防止するため、関係機関と連携し、流通過程における卸売業及び販売業などの監視指導を実施しました。また、食品の安全に係る情報収集に努め、世田谷区ホームページ等で情報提供を行うとともに、区内に流通する輸入食品や広域流通食品の監視や検査を行いました。輸入業者や食品販売者に対しては、食品の取扱いや適正表示の指導を行いました。なお、検査の結果、法に違反するものはありませんでした。

検査内訳	検体数	検査項目数
化学検査(食品添加物)	90検体	1,775項目
細菌検査	30検体	179項目

(6) 残留農薬等対策

区内に流通する農産物について、生産地域や農産物の種類に応じて残留農薬等の検査を実施しました。国産農産物13検体1,324項目、輸入農産物7検体571項目の農薬検査を実施しました。これらの検体で残留農薬の基準値を越えて検出された項目はありませんでした。

(7) 行事・催事等における衛生対策

模擬店等での食中毒発生や異物混入防止のため、事前相談及び指導を行い事故防止に努めました。

- ・ 行事開催等届出件数 406件

(8)給食用物資納入事業者登録制度にかかる監視指導

世田谷区立小・中学校給食用物資納入事業者である食肉販売業、豆腐製造業等7施設に対し、監視指導を行いました。

3. 食中毒の発生・違反食品の発見時の対応

(1)食中毒関連調査等

食中毒に関連する患者等に対する調査を167件実施しました。

(2)不利益処分等

発生した食中毒事件と違反食品についての不利益処分は次のとおりです。

これらの不利益処分について、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、食品衛生法第69条の規定に基づき、法違反者の名称、施設名などを、世田谷区ホームページ上で公表しました。

① 食中毒

なし

② 違反食品

処分年月日	処分施設	違反食品	違反事由	措置
令和5年12月14日	食品輸入業	乾燥卵白	抗菌性物質 スルファメトキサゾール	販売禁止命令
令和5年12月20日	食品輸入業	野菜カレー	指定外添加物 TBHQ	販売禁止命令

(3)食品の「リコール情報」の報告

食品衛生法及び食品表示法に基づいた食品のリコール(自主回収)の届出は13件ありました。内容は、アレルギー「乳、卵、落花生、くるみ、いか、大豆、りんご」の表示欠落5件、賞味期限以外の表示欠落1件、消費・賞味期限の不適切表示2件、容器の破損1件、異物の混入1件、カビによる汚染1件、想定していない成分が含まれていない紅麴原料の利用2件でした。自主回収の内容は、厚生労働省の食品衛生申請等システムにて公開されました。

4. 食品事業者による自主的な衛生管理の推進

(1)食品衛生協会の自治指導員に対する支援

食品衛生協会の自治指導員を通じて、自主的な衛生管理に関する情報及び技術を食品事業者に提供し、支援を図りました。施設の簡易細菌検査や巡回指導時に食品衛生管理ファイルに従った点検や、食中毒予防及びHACCP導入資料の配布を行いました。

(2) 世田谷区食品衛生推進員活動の推進

食品衛生法第67条第2項に基づく食品衛生推進員を通じ、自主的な衛生管理に関する情報及び技術を、食品等事業者に提供し支援を図っています。

食品衛生推進会議を2回開催し、食の安全安心だよりを4回発行しました。

5. 食の安全・安心を確保するための情報提供

(1) 区のお知らせなど広報媒体による情報提供

区のおしらせ「せたがや」、エフエム世田谷、世田谷区ホームページ、世田谷保健所 X(エックス:旧ツイッター)、普及啓発パンフレットなどを用いて、食中毒予防などの食の安全に関する情報を提供しました。

(2) せたがや食品衛生月間

「せたがや食品衛生月間」では、「肉の生食や加熱不十分な肉による食中毒」をテーマにチラシ等を作成し、区内関係施設等に掲示・配架しました。また、次のとおりイベント等を実施しました。

① 食とくらしの健康フェスタ

令和5年8月26日、会場／玉川高島屋 S・C
アリーナサロン、来場者／360名

【保健所職員による講演】

「食中毒を防ぐお弁当の作り方」 食品衛生監視員
「知って安心！～意外と身近な感染症～」 保健師

【ステージ】

「“新宿あわわ”と手を洗おう」、「パペット de クイズ」

【展示コーナー】

「肉の生ショック！食中毒を防止せよ！」、「のぞいてみよう！検査室」、「食べるの大好き！！～この野菜わかるかな？ 適塩合いことば～」、「ハチの生態、香りのエチケット」、「知って安心！～感染症と予防接種～」、「災害時にペットを守るために」、「熱中症に気をつけよう！」、「あなたの健康にプラス1！」、「歯科健診について」、「がんの予防と早期発見！」

【ワークショップ】

「ミクロの世界を作ろう」、「カードゲーム」、「ぬりえコーナー」 他

【体験・相談コーナー】

「推定野菜摂取量測定」、「血管年齢測定」、「握力測定」、「ストレスチェック」、「体成分分析測定」、「薬の相談」



- ② パネル展示「食とくらしの健康情報」
 展示期間／令和5年7月10日～7月21日
 会場／区役所ロビー
 パンフレット等配布枚数／195部
 内容／カンピロバクター食中毒、寄生虫、食中毒予防の3原則、正しい手洗い等



- ③ 「テーマ本コーナー」展示
 展示期間／令和5年7月28日～8月30日
 会場／中央図書館
 内容／細菌、ウイルス、寄生虫等による食中毒予防に関する図書館の関連書籍とともに、ポスター・チラシ等の展示、配布、パンフレット等配布枚数／249部

(3) 食の安全に関する相談

世田谷保健所に寄せられた食品に関する相談のうち、苦情として寄せられたものの件数は136件、延べ154件でした(一つの相談で複数の内容にあたるものがあったため)。昨年度と比較すると、件数が26件、延べ件数が30件減少しました。

相談内容については、食事をしてなんらかの症状を呈したという「有症苦情」が69件(昨年度は67件)と最も多く、次に多かったのが店舗のゴミ処理や騒音などのその他で19件、(昨年度は16件)でした。これらの相談については調査を行い、施設や食品の取扱いの改善が必要な場合には、指導を行いました。

苦情内容内訳 (合計 延べ154件)		
異物混入	虫	6
	寄生虫	1
	その他	8
腐敗・変敗		2
カビ		5
異味		3
異臭		2
変色		1
変質		2
食品等の取扱い		13
従事者		2
表示		3
有症苦情		69
施設・設備		18
その他		19

6. リスクコミュニケーション事業

(1) 食品衛生リスクコミュニケーション事業

「手洗いを科学する」と題し、講演および消費者、食品事業者、行政の三者によるパネルディスカッション(意見交換会)を行いました。

【講演】

手洗いについて専門家による講演

「できている? 効果的な手洗い」

野田 衛 氏 (公益社団法人 日本食品衛生協会)

「AIが見守る、正しい手洗いのススメ

～ 衛生管理の新たな可能性を探る～

岩崎 翔 氏 (富士通株式会社

コンバージングテクノロジー研究所)



【パネルディスカッション】

消費者・事業者・行政の3者と上記専門家を交えた意見交換、参加者からの質疑応答



(2) せたがや梅まつり官公署PRコーナー

参加日／令和6年2月18日

会場／羽根木公園

内容／ノロウイルス、寄生虫アニサキス、中毒を防ぐお弁当作りのコツ 等



7. 食品衛生に係る人材の育成

(1) 食品等事業者対象

食品取扱い従事者に対して食品衛生に関する情報を提供するため各種講習会を実施しました。

・ 食品営業者講習会

28回 4,810名(オンラインを含む。)

この他に、世田谷区ホームページ、X(エックス:旧ツイッター)などによる情報提供を行いました。

(2) 食品衛生監視員対象

専門研修や講習会に積極的に参加(オンラインを含む)し、知識・能力の向上に努めました。

また、法改正に伴うHACCP制度化など食品衛生規制の見直しに対応できるよう、職場でのOJT(指導・研修)や開催された講習会の資料、オンライン開催された学会資料を伝達するなどして、食品衛生監視員の専門的な知識・能力の向上を図りました。