

**平成28年度
練馬区食品衛生監視指導計画
実施結果**

平成 29 年(2017 年)6 月
練 馬 区 保 健 所

平成28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
「平成28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. 主な監視指導事業について

(1) 年間監視件数

監視件数 12,191 件

(2) 監視指導事業

区内飲食店、製造業、販売業の施設への立ち入りを行い、

- 食品・添加物が適切に取扱われているか
- 食品の表示が適正におこなわれているか

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.(3)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。

(3) 重点的監視施設・業種の監視件数内訳

総数 6,582 件

実施内容	実施件数	実施内容	実施件数	実施内容	実施件数
行楽地・縁日等	679	食肉関係営業	61	菓子製造業 (パン・その他)	69
豆腐製造業	23	飲食店営業 (焼肉店等)	38	大規模飲食店	10
学校給食・保育園	149	つけもの製造業	6	大規模製造業	2
集団給食	167	菓子製造業 (和生菓子)	28	飲食店営業 (居酒屋等)	54
夏季対策	3,169	輸入かんきつ	1	買上げ検査	37
飲食店営業 (そば)	46	歳末一斉	2,018	各種製造業 ほか	25

(4) 監視時に行った食品収去検査結果

収去検査^{※1}の結果、基準適合率^{※2}は96.3%でした。(東京都作成の指導基準による。)

	細菌検査	化学検査	合計
実施数	888	149	1,037
(不適合数)	(38)	(0)	(38)

(5) 現場簡易検査実施数

実施施設数 435 軒

		食品等	器具類	手指等	総数
検査項目	大腸菌群	19	208	380	607
	黄色ブドウ球菌	-	-	23	23
	腸炎ビブリオ	101	-	-	101
	一般細菌	-	-	-	-
	A T P ^{※3}	-	8	12	20
総数		120	216	415	751

2. 違反・苦情食品対策

(1) 区民から寄せられた苦情についての対策

苦情の内容により、販売店・製造所等の調査や、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、販売店・製造所等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)

区分	異物混入	腐敗・変敗	カビの発生	異味・異臭	変色	変質	食品の取扱い	従事者	表示	有症	施設・設備	その他	総数
件数	28	2	2	7	0	3	12	1	1	27	4	6	93

(2) 違反食品

監視や苦情対応の過程で、食品衛生法または食品表示法に違反した食品^{※4}等を63件発見しました。そのうち練馬区内に製造・販売者がある48件については、改善を指導しました。また、製造・販売者が練馬区外にある15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、平成28年度の違反食品については、監視によって発見したものが22件(すべて表示に関するもの)、苦情によるものが41件(異物混入など)でした。

3. 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63条の規定に基づき、営業者の氏名、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
平成28年8月12日	魚介類販売業	営業停止(1日間) 取扱改善命令	食品衛生法第6条4号違反 同法第50条3項違反
平成29年1月18日	飲食店営業	営業停止(3日間) 取扱改善命令 施設改善命令 〔備考:営業自粛4日間〕	食品衛生法第6条3号違反 同法第50条3項違反 同法第51条違反

4. 食中毒について

平成28年度、練馬区内の施設を原因とする食中毒の発生は、以下の4件でした。

発生年月日	原因施設	原因食品	原因物質	患者数
平成 28 年 6 月 13 日	家庭	自宅で調理した ツブ貝(推定)	テトラミン(推定)	2 名
平成 28 年 7 月 13 日	不明	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ	1 名
平成 28 年 8 月 6 日	魚介類販売業	アジの刺身(推定)	アニサキス	1 名
平成 29 年 1 月 5 日	飲食店営業	出前寿司	ノロウイルス GII	11 名

原因物質について

テトラミン

ツブ貝として流通しているエゾバイ科の巻貝には、唾液腺(だえきせん)の中に有毒なテトラミンという物質を持つものがあります。この唾液腺を除去しないで食べると、30分から1時間で激しい頭痛、めまいなどの症状を引き起こします。

カンピロバクター

ニワトリやウシなどの腸管内に生息する細菌で、市販の鶏肉からは高率で検出されています。これらを生や加熱不十分な状態で食べると、2～5日で下痢、腹痛、おう吐、発熱などの症状を起こします。

アニサキス

イルカやクジラなどの体内にいる寄生虫の一種で、その幼虫がサバやサケなどに寄生します。アニサキスが寄生している魚介類を、生や加熱が不十分な状態で食べると、胃や腸壁に侵入して腹痛、悪心、おう吐などの症状を起こすことがあります。

ノロウイルス

冬に多発する感染性胃腸炎や食中毒の原因となるウイルスです。手指や食品などを介して人に感染し、感染すると24～48時間でおう吐、下痢、腹痛などを起こします。ノロウイルスにはGI～GVの5つの遺伝子群があり、このうち人に感染するのは主にGIとGIIです。

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)

(1) 食の安全・安心シンポジウムの開催

10月29日(土)に「健康食品を正しく知ろう」をテーマにシンポジウムを開催し、参加者は92名でした。

(2) 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	4 回 発行 合計 40,000 部	寄生虫による食中毒、有毒魚介類にご注意 冬も食中毒にご用心、有毒植物に気をつけよう
消費生活展	6 月 18、19 日 10 月 24～31 日	食品衛生相談、パネル展示、手洗いチェック等 パネル展示(くらしのフェア2016移動展)
消費者向け講習会 (食の安全教室)	18 回 685 人 (6 回 251 名)	消費者グループ、中・高校生 他 (保育園児、小学校低学年対象 上記の再掲)
ねりま区報	6 月 21 日号 7 月 5 日号 10 月 5 日号 11 月 21 日号	家庭でできる食中毒予防 家庭でできる食中毒予防(英語版・中国語版) 冬の食中毒予防(英語版・中国語版) 冬の食中毒予防・感染症を予防しよう
照姫まつり 練馬まつり	5 月 29 日 10 月 16 日	食品衛生についての情報提供、街頭相談
食品衛生月間 パネル展示	8 月 8～26 日 12 月 7～26 日	家庭での食中毒にご注意！ 冬の食中毒予防・リステリア・O157 に注意
ちょっと待って！ お肉の生食	3 月 発行 6,000 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	2 月 発行 7,500 部	妊娠中に気をつけて欲しい事(母と子の保健バッグ)
手洗い大作戦！ (児童向け)	2 月 発行 6,300 部	手洗いポスターと30日手洗いがんばり表 (練馬区内小学校の新入生全員に配布)

(3) 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衛生管理を中心とした食品衛生実務講習会を、31回延べ1,508人に実施しました。

(イ) 食品衛生実務講習会

食品取扱施設の食品衛生責任者[※]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実施しました。平成28年度は9月7日に開催し、416名が受講しました。

(ウ) その他の講習会

大規模施設を中心に、従事者講習会を随時実施しました。

平成28年度は3回、184名が受講しました。

(4) 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

年2回開催の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。

(5) 意見募集

平成29年度食品衛生監視指導計画の策定においては、平成29年1月に区のホームページに計画案を掲載し、ご意見を電子メールなどで募りました。また、1月26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、平成29年度食品衛生監視指導計画を策定いたしました。

用語の解説

※1 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。

※2 基準適合率とは…

全収去検体数から、東京都作成の指導基準に基づいて判定した結果「不良」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＝

$$\left(\text{全収去検体数} - \text{「不良」となった検体数} \right) \div \text{全収去検体数} \times 100 (\%)$$

※3 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。

※4 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。

※5 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 6-12-1

練馬区保健所 生活衛生課

電話 03-5984-4675

FAX 03-5984-1211

E-mail seikatueisei02@city.nerima.tokyo.jp