

平成21年度
練馬区食品衛生監視指導計画
実施結果

平成22年6月
練馬区保健所

平成21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21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 11,846 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、不適切なものがあれば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、結果が不良の施設に対しては取扱いの改善を指導しました。

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っています。

(3) 重点的監視施設・業種の監視件数内訳

総数 4,310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・緑日等	590	食肉関係営業	69	菓子製造業 (パン・その他)	82
豆腐製造業	29	飲食店営業 (焼肉店)	82	大規模飲食店	4
学校給食・保育園	146	つけもの製造業	9	買上げ検査	5
集団給食	163	菓子製造業 (和生菓子)	34	大規模製造業	1
夏季対策	1,892	高野台市場	19	飲食店営業 (居酒屋等)	57
飲食店営業 (そば)	91	歳末一斉	1,037		

(4) 監視時に行った食品収去検査結果

収去検査[※]の結果、基準適合率[※]は91.2%でした。(東京都作成の指導基準による。)

O157を検出した検体はありませんでした。

	実施数	細菌検査		化学検査	合計
		(O157)	(カンピロバクター)		
	749	(32)	(147)	172	921

(O157、カンピロバクターの件数は再掲)

(5) 現場簡易検査実施数

実施施設数 580 軒

		食 品 等	器 具 類	手 指 等	総 数
検 査 項 目	大腸菌群	31	158	376	565
	黄色ブドウ球菌	-	-	171	171
	腸炎ビブリオ	219	-	-	219
	A T P [※]	-	-	124	124
総 数		250	158	671	1,079

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

区民からさまざまな苦情が寄せられました(下表参照)。

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。食品の販売店・製造所等が他自治体にあった23件の苦情は管轄の自治体に通報し、調査・指導を依頼しました。

(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	表示	有症	施設・設備	その他	総数
件数	29	6	9	15	1	1	15	9	25	10	15	135

(2) 違反食品

監視や苦情対応の過程で食品衛生法に違反した食品[※]等を34件発見し、6件は製造・販売者を管轄する自治体へ通報し、調査を依頼しました。その他の違反についてはその場で改善を指導しました。

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21年5月25日	飲食店営業	営業停止(4日間) 取扱改善命令	食品衛生法第6条3号違反 同法第50条3項違反 (食中毒の発生および 公衆衛生上講ずべき措置違反)

4. 食中毒について

平成21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1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21年5月17日	飲食店営業	飲食店の食事	ノロウイルス	57名

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31日(土)に「カラダに良い菌・悪い菌」をテーマとして、食の安全・安心シンポジウムを開催いたしました。参加者112名が消費者代表、食品事業者および行政代表とともに意見交換を行ないました。

(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	8回発行 合計 10,840部	①家庭でプロ級～調理器具編～(6月)②臨時号 生肉、生焼け、生レバーにご用心③臨時号 家庭でプロ級～調理器具編～④食の安全を守る食品衛生監視員(追加発行分)⑤知って撃退！O157食中毒(10月)⑥臨時号 ノロウイルス食中毒予防のために⑦家庭でプロ級～手のお手入れ編～(2月)⑧キッチンらくらくキレイ術(3月)
食品衛生 リーフレット	1回 21,800部	ちよつと待って！お肉の生食
消費生活展	6月21,22日 10月26日～ 11月2日	食品衛生相談、パネル展示 パネル展示
消費者向け講習会 (食の安全教室)	69回, 1,573人 (7回,402名)	母親学級、中・高校生 他 (保育園児、児童生徒対象、上記の再掲)
ねりま区報	6月11日号 7月5日 10月5日 11月21日号	カンピロバクターによる食中毒にご用心！ 食中毒予防の5つの鍵(英語版・中国語版) ノロウイルス食中毒および感染症予防について(英語版・中国語版) 冬の感染症・食中毒予防
照姫まつり 練馬まつり	4月26日 10月18日	食品衛生クイズ、街頭相談
食品衛生月間 パネル展示	8月4～18日 12月17～28日	カンピロバクター食中毒・身近にある有毒植物 冬の食中毒予防(ノロウイルス)

(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25回延べ1,297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20年度は9月16日に開催し、561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21年度は4回222名が受講しました。

(4)意見募集

平成22年度食品衛生監視計画の策定においては、平成22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、2月3日に21名(区民5名、事業者9名、行政7名)が参加して意見交換会を実施しました。

これらのご意見を踏まえて、平成22年度食品衛生監視指導計画を平成22年3月21日に策定いたしました。

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