

令和5年度 新宿区食品衛生歳末一斉監視実施結果

新宿区保健所では、ノロウイルス食中毒が流行する時期を迎え、またクリスマス、年末年始、贈答用の様々な食品が大量に流通する歳末期に区民の皆様の食の安全を確保するため、東京都と連携し、12月1日から30日まで、歳末の食品衛生一斉監視を実施しました。このたび、その実施結果がまとまりましたのでお知らせします。

1 実施結果の概要

実施結果の概要は表1のとおりです。

この期間、区内の製造施設、販売施設、調理施設など延べ758軒の食品関係営業施設に立ち入り、食品の衛生的な取り扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理、取り扱い食品の表示等について、監視指導を実施しました。その結果、74施設に対し、食品の衛生的な取り扱い等の改善指導を行いました。

また、区内の食品関係営業施設18軒から食品48検体を収去し、763項目の検査を実施しました。

[表1 実施結果総括表]

	立入検査実施状況		収去検査実施状況		表示検査実施状況	
	立入延軒数	行政措置 実施軒数	総検査 検体数	法違反 検体数	表示検査 品目数	不適正表 示品目数
合計	758	74	48	0	944	1
製造・処理施設	80	4	9	0		
販売施設	90	1	39	0		
調理施設	588	69	0	0		
その他	0	0	0	0		

2 重点監視指導実施結果

今回の歳末一斉監視では、以下の6点について重点的に監視指導を行いました。

(1) HACCP の取組支援

HACCP に沿った衛生管理の着実な導入と定着に向けて、製造・処理施設延べ61軒、販売施設延べ50軒、調理施設延べ381軒の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書等に基づき指導及び助言を行いました。

(2) 集団給食施設に対する監視指導 (0157・ノロウイルス)

0157 およびノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、集団給食施設延べ 16 軒の立入検査を実施し、食品及び器具の衛生的な取扱い、HACCP に沿った衛生管理の実施等について監視指導を行いました。

(3) 食肉の取扱施設に対する監視指導

食肉の生食によるカンピロバクター等の食中毒を防止するため、飲食店や食肉販売店等延べ 147 軒に立ち入り、食肉の適切な取り扱いについて改善指導を実施しました。

(4) テイクアウト等に対する監視指導

テイクアウトや宅配等を実施する飲食店に延べ 12 軒に立ち入り、衛生管理の徹底や適切な温度管理等について改善指導を実施しました。

(5) ふぐの取り扱いに関する監視指導

ふぐによる事故を未然に防止するため、ふぐ取扱い関係営業施設に延べ 158 軒に立ち入り、監視を実施しました。その結果、認証書の不掲示等 26 軒の改善指導を行いました。

(6) 食品の表示に関する監視指導

食品衛生法に基づく期限表示、添加物表示やアレルギー物質の表示が適正に実施されているかを確認するため、食品 944 品目に対して表示の監視を実施しました。その結果、不適切な表示 1 品目について、適正な表示に改めるよう事業者には指導を行いました。

3 広報・普及啓発事業

(1) 普及啓発事業

広報しんじゅく 11 月 15 日号でノロウイルスについて注意喚起しました。また、食品衛生知識の普及啓発のため、「食品衛生カレンダー2024」を 4200 部作成し、特別出張所や保健センターで配布しました。