

# 令和5年度中野区食品衛生監視指導計画の実施結果

令和6年6月

中野区保健所

中野区では、令和5年度中野区食品衛生監視指導計画に基づき、食品等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、区民の食生活の安全と安心を確保するため、各種事業を実施しました（実施期間：令和5年4月1日から令和6年3月31日まで）。その実施結果の概要がまとまりましたのでお知らせします。

（確定値については、令和6年版中野区健康福祉部事業概要で確認してください。）

## 1. 監視指導

本計画に基づく監視対象の施設は、令和3年6月に改正された新たな食品衛生法に基づく許可・届出施設と、改正にあたり経過措置期間が設けられた改正前の食品衛生法に基づく許可施設が存在しています。

令和5年度の監視指導件数は、飲食店、食品販売店、食品製造施設など合わせて1,598件でした。施設の衛生管理や食品の衛生的取扱いなど食品の安全・安心確保のための対策に重点を置いた監視指導を行うとともに、事業者の自主的な管理のための助言などの支援を行いました。

表1 監視指導件数

種別	施設数	監視件数
	(令和6年3月末)	(令和5年度)
改正前・食品衛生法に規定する許可営業	2,743	456
改正後・食品衛生法に規定する許可営業	1,890	910
改正後・食品衛生法に規定する届出営業	1,327	208
東京都ふぐの取扱規制条例に規定する営業	34	22
食品衛生法施行細則に規定する営業等	4	1
食鳥処理場 <sup>1</sup>	6	1
合計	6,004	1,598

<sup>1</sup>食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥処理場

## 2. 収去検査

年間363検体の食品を収去<sup>2</sup>し、細菌及び化学検査を実施しました。細菌検査の結果、東京都が示した一斉収去検査成績に基づく措置等の判定表により否、要注意または参考と判定された食品が1検体ありました。これらの食品を販売・製造した営業者に対し、再発を防止するために食品の衛生的取扱等について改善指導を行いました。

<sup>2</sup>食品衛生法第28条に基づいて実施する食品等の検査です。中野区長が必要と認めるときは、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするための必要最小量の食品や食品添加物等は無償で提供させることができます。

表2 食品別の収去検査結果

検体名	検体数	細菌検査		化学検査	
		適	否、要注意 又は参考	適	否又は 参考
魚介類・魚介類加工品	17	15	0	2	0
食肉・食鳥肉・食肉製品	7	6	0	1	0
乳・乳製品	6	5	1	0	0
野菜・果実・農産加工品	22	13	0	9	0
菓子類	53	14	0	39	0
清涼飲料水	3	0	0	3	0
そうざい類・弁当類	241	232	0	9	0
その他食品	14	0	0	14	0
合計	363	285	1	77	0

### 3. 重点監視

統計的に食中毒の発生しやすい業種、食中毒を発生させた施設、および大規模な患者発生につながる学校や集団給食等の大量調理施設に対して、食中毒多発期を中心に業態別重点監視を行っています。実施にあたっては、収去検査およびスタンプスプレッド法<sup>3</sup>を用いた現場簡易検査により施設の衛生状態を確認し、全ての対象施設に対して指導を行いました。

<sup>3</sup>調理器具や手指に付着している微生物をふき取り、測定する検査方法。微生物による汚染具合を確認することができます。中野区では大腸菌群の検査をスタンプスプレッド法で行っています。

表3 重点監視結果

	実施月	立入軒数	現場簡易検査数 (大腸菌群検査)
保育園給食施設	4月、9月	94	0
区立小中学校給食施設	5月	30	0
弁当・仕出し屋等	6月、7月	102	100
豆腐製造業	5月、6月	8	2
すし屋	6月、7月	79	72
魚介類販売業	6月、7月	47	39
集団給食施設	11月、12月	52	45

#### 4. 夏期、歳末一斉取締

食中毒が発生しやすい夏期および食品の流通が増加する歳末に、過去の食中毒や違反の状況、厚生労働省の方針等を踏まえて、東京都と連携協力して一斉監視指導を実施しました。

表4 夏期および歳末一斉取締

	夏期一斉監視	歳末一斉監視
立入軒数	422	249
立入延軒数	451	276
収去軒数	43	42
行政措置実施件数	5	2
表示検査品目数	732	364

#### 5. 緊急監視

都および他の自治体と連携し実施する緊急監視（健康を損う恐れがあり緊急に流通を停止し市場より排除する必要のある有害食品等の摘発や通報）は、ありませんでした。

#### 6. 違反食品等

立入検査や収去検査等によって違反や不良食品が発見された場合や、他自治体より不良食品等の通報があった場合、直ちに改善指導するとともに関係機関への通報や流通の停止など、危害の発生を防止するための必要な措置を行いました。また、令和3年6月から開始された、食品等の自主回収（リコール）制度<sup>4</sup>による報告が1件ありました。

<sup>4</sup>食品等事業者が食品表示法や食品衛生法違反、または違反のおそれのある食品等の自主回収（リコール）を行った場合、管轄自治体を通じて国（厚生労働省・消費者庁）に報告する制度です。リコール情報は、「食品衛生等システム」というサイトでオンライン上で公表され、消費者が対象食品を喫食することを防止し、健康被害を未然に防ぐことに寄与しています。

表5 違反食品等処理件数

内容	件数
食品衛生法第13条（規格・基準）違反	10
食品衛生法第11条（輸入禁止）違反	1

表6 自主回収（リコール）制度に基づく報告件数

内容	件数
食品衛生法及び食品表示法違反、または違反のおそれのある食品	1

## 7. 食中毒

区民からの苦情、医師からの届出、他自治体からの情報提供等により、区内での食中毒が疑われた場合、原因施設や原因食品等を究明するための調査（細菌検査、ウイルス検査、疫学調査）を行いました。食中毒を発生させた営業者（施設）に対して、事件の拡大防止及び再発防止のための衛生指導を行うとともに、不利益処分（「8.」参照）を行いました。この他、食中毒と明確に判断されなかった事例については、有症苦情として取扱いしました（「9.」参照）。

表7 食中毒事件

区内の施設が原因となったもの

発生日	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	病因物質
令和5年 5月14日	40	16	ボランティア 給食	当該施設にて調理提供された食品	ウエルシュ菌
令和5年 8月10日	2	1	飲食店営業	当該施設にて調理提供された食品	アニサキス
令和5年 11月23日	2	2	飲食店営業	当該施設にて調理提供された食品	カンピロバクター・ジェジュニ
令和6年 1月13日	45	23	飲食店営業	当該施設にて調理提供された食品	ノロウイルス

## 8. 不利益処分等

食中毒を発生させた営業者（原因施設）に対しては、事件の拡大防止を目的に営業停止等の措置を行いました。

表 8 不利益処分

処分月日	業種	違反内容	処分	違反条項
令和 5 年 8 月 21 日	飲食店 営業	食中毒	営業一部停止命令 1 日間 (生食用鮮魚介類(冷凍品を除く)の生食用としての調理提供)	食品衛生法第 6 条 第三号
令和 5 年 12 月 11 日	飲食店 営業	食中毒	営業停止命令 7 日間	食品衛生法第 6 条 第三号
令和 6 年 1 月 26 日	飲食店 営業	食中毒	営業停止命令 4 日間 (営業自粛 3 日間)	食品衛生法第 6 条 第三号

## 9. 苦情・調査依頼等

異物の混入や食中毒の疑い（有症苦情）など食品や食品の取扱に関するさまざまな苦情を受け付け、原因の調査究明を行いました。

また、この他に他自治体で発生した食中毒事件等の調査依頼 4 3 件について、区民や区内営業者等の調査を行い、その結果を依頼のあった自治体に回答しました。

表 9 苦情内容

苦情内容	件数	苦情内容	件数
異物混入	11	取扱	6
腐敗変敗	0	表示	8
カビの発生	1	安全性への疑義	0
異味異臭	4	有症	23
変色	1	施設設備	8
変質	1	その他	9
		合計	72

## 10. 自主管理の推進、普及啓発・意見交換、パネル展示等

食品衛生に関する最新の情報提供や普及啓発、食品業者による自主管理の推進のため、種々の講習会を行っております。令和5年度は、学校給食・保育園給食従事者及び各食品関係施設従事者に対する講習会及び消費者を交えた懇談会を実施しました。

表10 講習会・普及啓発活動等

種別	回数	参加者数
食品業者向け講習会	12	1090
一般区民向け講習会等	1	100
意見交換会、懇談会等	1	13

表11 パネル展示等

種別	展示回数	延展示日数
中野駅ガード下ギャラリーパネル展示	2	40
食の安全・安心展	1	3



本実施結果に関する問合せ先  
中野区保健所 食品衛生係  
〒164-0001  
中野区中野2-17-4  
電話03(3382)6664  
FAX03(3382)6667