

令和4年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について

中央区は、令和4年度食品衛生監視指導計画に基づき、食中毒の発生を未然に防止するなど、夏期における食品の安全を確保するため、6月1日から8月31日までの間、東京都と連携し、食品衛生夏期対策事業を実施しました。

この度、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

中央区内の飲食店、販売店、製造業等の食品関係施設1,113軒に立ち入り、監視指導を行いました。

食品の収去(抜取り)検査は、飲食店、販売店、製造業等の食品関係施設から128検体について実施しました。

2 立入り監視指導結果(表1、表4、表5参照)

1,113軒に立ち入り、施設の衛生管理や食品の衛生的取扱いについて監視指導を実施しました。

その結果、食品衛生法施行条例(平成12年東京都条例第40号)に定める施設基準や食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)に定める公衆衛生上必要な措置の基準に適合しない施設又は食品表示法(平成25年法律第70号)に定める表示基準等の違反事項のあった施設等58軒に対して、改善を図るよう口頭注意などの行政指導を行いました。

なお、本年度中央区が重点監視指導の対象としたものの指導結果は表5のとおりでした。

3 収去検査結果

収去検査を行った食品検体の検査結果は、次のとおりでした。

ア 細菌検査(表1、表2参照)

103検体について、法に基づく成分規格の検査や腸炎ビブリオ、カンピロバクター等の食中毒起因菌及び一般生菌・大腸菌群等の検査を実施しました。

その結果、成分規格不適合の食品はありませんでした。中央区食品細菌指導基準(昭和52年制定、平成23年最終改正)に適合しない食品が11検体あり、収去先に対して食品の衛生的取扱い等の指導を行いました。

イ 化学検査(表1、表3参照)

25検体について、保存料、甘味料及び発色剤等の食品添加物の検査を実施しましたが、使用基準や表示基準等に違反した食品はありませんでした。

表1 実施結果総括表

項目		実績	
監視立入り軒数		1,113	
収去検査実施軒数		113	
収 去 検 査	総検体数		128
	細菌 検 査	検体数	103
		不良	11
		法違反	0
	検化 査学	検体数	25
		法違反	0
検表 査示	検査検体数		357
	法違反・不適正表示		22

※法違反：食品衛生法に定める基準に適合しない食品
 ※不適正：食品表示法に定める基準に適合しない食品

表2 細菌検査結果一覧

食品名	項目	検体数	不良	法違反 (再掲)
合 計		103	11	0
弁当類（路上販売）		17	7	0
弁 当 類		0	0	0
加 熱 済 惣 菜		33	0	0
未 加 熱 惣 菜		6	2	0
すし種・刺身・魚介類加工品		18	1	0
肉・卵類及びその加工品		22	0	0
野菜類・果物類及び その加工品		1	0	0
菓 子 類		1	0	0
豆腐及びその加工品		5	1	0

※不良：中央区食品細菌指導基準(別添を参照して下さい)に適合しない食品

表3 化学検査結果一覧

食品 項目	検体数	法違反	輸入食品(再掲)	
			検体数	法違反
合計	25			
肉・卵類及びその加工品	1			
魚介類及びその加工品	2			
野菜類・果物類及びその加工品	7			
菓子類	5		2	0
缶詰・びん詰調味料	4			
加熱済みそうざい	4			
その他	1			

表4 立入監視指導結果

	立入検査実施状況							
	立入軒数	立入延軒数	立入延人数	行政措置実施軒数※	(内訳(件))			不利益処分
					行政指導			
					口頭注意	(衛生指導注意票含む) 指導文書交付	その他	
合計	1,113	1,113	1,183	58	58	0	0	0
製造・処理施設	103	103	103	2	2			
販売施設	214	214	262	35	35			
調理施設	754	754	776	21	21			
その他	42	42	42					

※収去検査結果に基づく行政措置を含む

表5 重点監視指導結果

	立入検査実施状況							
	立入軒数	立入延軒数	立入延人数	行政措置実施軒数※	(内訳 (件))			不利益処分
					行政指導			
					口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票含む)	その他	
ア HACCPの取組支援	276	276	276					
イ 大量調理施設の監視指導	39	39	60	4	4			
ウ 食品製造業の監視指導 (再掲)	25	25	25	2	2			
エ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)	31	32	32	1	1			
オ 食品のアレルギー対策 (再掲)								
カ 届出営業者の監視指導 (再掲)	123	123	163	25	25			
キ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導 (再掲)	8	8	8					
ク とうきょう総文2022関係施設の監視指導 (再掲)	6	6	6	1	1			

別添

中央区食品細菌検査指導基準値一覧表（抜粋）

分類	細菌数 ／g	大腸菌 群数／g	分類	食中毒細菌等
刺身	1,000,000	3,000	直接喫食 する食品 (スパゲッティ ・ピラフの 半製品を 含む)	大腸菌
すし種（準用：魚卵）	1,000,000	3,000		黄色ブドウ 球菌（平板）
アイスクリーム類（デッシャー）	100,000	300		サルモネラ
同上（シイク等）	100,000	100		ビブリオ
豆腐・豆乳	100,000	300		カンピロバクター
その他の弁当（複合品）	1,000,000	1,000		リステリア
調理パン	1,000,000	1,000		エルシニア
にぎりめし	100,000	1,000		ウェルシュ菌
酢飯類（寿司等）	100,000	1,000		ノロウイルス
加熱済そう菜	100,000	300		
非加熱そう菜（サラダ等）	1,000,000	3,000		

※判定について

【不良】とするものは次のとおり。

- ① 細菌数・大腸菌群数が「基準値一覧表」中の数値に適合しないもの
- ② 直接喫食する食品で次の細菌等を検出したもの
(大腸菌、黄色ブドウ球菌（平板）、サルモネラ、ビブリオ、カンピロバクター、
リステリア、エルシニア、ウェルシュ菌、ノロウイルス)