

令和4年度大田区食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果

贈答用、クリスマス用、正月用など多種多様の食品が短期間に大量に流通する歳末の時期に合わせ、東京都と連携して、これらの食品の検査及び食品関係事業者等に対する一斉監視を実施しました。本事業の結果を取りまとめましたので、お知らせします。

1 監視指導

業 種		監視延人数
総 数	製造・処理施設	248件
	販売施設	229件
	調理施設	883件
	その他	2件
(再掲)	HACCPの取組支援	306件
	集団給食施設、大量調理施設、宴会場等	121件
	食肉等の取扱施設	304件
	テイクアウト等に係る飲食店	47件
	ふぐ取扱い関係営業者	160件
	届出営業者	136件

2 食品の検査

化学収去	検体数	内訳			
		適	不良	不適	否
細菌検査	76	74	2	0	0
化学検査	10	10	0	0	0
合計	86	84	2	0	0

※不良の内容

洋生菓子 1件

加熱済そうざい 1件

不良検体については原因の究明を行い、食品の取扱改善指導を実施しました。

適：食品衛生法や食品表示法に基づく基準、あるいは「大田区食品細菌指導基準」に適合するもの。

不良：弁当やそうざいなど、食品衛生法で規格が定められていない食品で、「大田区食品細菌指導基準」を逸脱して、食中毒菌等が検出されたもの。

不適：食品の名称や添加物、使用上の注意事項など、食品表示法に基づく表示の基準が守られていないもの。

否：食肉製品や清涼飲料水など、食品衛生法に基づく規格基準が定められている食品で、その基準を逸脱して、指定外の添加物の使用や食中毒菌が検出などされたもの。

3 食品衛生知識の普及啓発

(1) 衛生講習会

	回数	人数
消費者向け講習会	1	8
事業者向け講習会	1	20

(2) 区報

	内容
区報（12月1日号）	食中毒の豆知識 「効果的な手洗いの方法」

(3) 保健所メール配信

	配信数	内容
1月号（12月28日）	2556通	感染症、食中毒情報及び健康管理情報等について