

令和 2 年度板橋区食品衛生監視指導計画実施結果

板橋区は令和 2 年度板橋区食品衛生監視指導計画に基づき、食品等の安全確保のため、令和 2 年 4 月 1 日から令和 3 年 3 月 31 日まで食品取扱い施設の監視指導、食品の検査を実施した。

1. 実施結果の概要

板橋区は、区内の飲食店や製造業等の食品関連施設 12,892 件を対象に立ち入り、監視指導を実施した。また、販売店や飲食店、製造業等から 524 検体について収去（抜き取り）検査を実施した。

2. 立ち入り監視指導結果（表 1 参照）

立ち入り延件数は 10,298 件で、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た。

(1) 主な監視指導事業

① 重点監視対象施設実施結果（表 2 参照）

② 違反品対策

令和 2 年度、法違反食品の不利益処分はなかった。

③ 苦情対応（表 3 参照）

住民等から届出のあった苦情対応については、区内事業所を監視指導すると共に、区外事業所については管轄する自治体に調査を依頼した。

④ 表示対策（表 4 参照）

表示違反が確認された食品については、営業者に対し適切な表示を行うよう指導を行った。

⑤ 食肉の衛生対策（表 5 参照）

食肉を取扱う施設に対し、監視指導を実施した。なお、令和 2 年度については食肉の汚染実態調査は実施されなかった。

(2) 収去（抜き取り）検査結果（表 6 参照）

① 細菌検査（表 7 参照）

327 検体について、法に基づく成分規格の検査や、一般生菌、大腸菌群のほか食中毒起因菌の検査を実施した。

その結果、11 検体が区で定めた細菌検査結果措置基準より不良と判定されたため、それぞれ食品の取扱いについて監視指導するとともに改善報告書等を提出させた。

② 化学検査（表 8 参照）

197 検体について、食品添加物等の理化学検査を実施した結果、法違反の検体はなかった。

③ 輸入食品についての検査結果（表 6 参照）

検査した輸入食品は 33 検体であったが、法違反の検体はなかった。

④ 区内流通農産物残留農薬検査（買い上げ）実施結果（表 9 参照）

区内で実施された朝市及び直売所で買い上げた区内流通農産物 6 検体の残留農薬検査を实

施した結果、法違反はなかった。

(3) その他の監視結果

- ① 夏季及び歳末一斉取締り（生活衛生課ホームページに掲載）
- ② 現場簡易検査等結果（表 10 参照）
- ③ 保菌者検索事業関係実施結果（表 11 参照）
- ④ 板橋区保健所で独自に実施した監視指導結果（表 12 参照）

3. 不利益処分等

R2 年度は営業施設等に対する不利益処分は行わなかった。

4. 講習会等実施結果（表 13 参照）

食品等取扱事業者向け及び一般向けに講習会を合計 49 回実施し、826 人が受講した。
（一部講習会は、事業者及び一般の両方に対し開催した）

■表 1. 立ち入り監視指導結果

実施年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度	平成 31 年度	令和 2 年度
施設数	13,415	13,137	13,138	13,045	12,892
監視指導件数	10,059	9,994	10,080	11,933	10,298

■表 2. 重点監視対象施設実施結果

対象業種		施設数	監視数
飲食店営業	すし	96	173
	仕出し	73	105
	弁当	272	417
	集団給食	235	296
届出集団給食（学校、保育園等）		457	616
製造業		850	1044
魚介類販売業（包装魚介類を除く）		123	200
食肉販売業（包装食肉を除く）		147	213
食肉処理業		37	21
計		2290	3085

■表 3. 苦情内容と件数

原因	異物混入	異味・異臭	食品・器具の取扱い	従事者	表示	有症	施設・設備	その他	合計
件数	18	3	25	13	3	24	21	15	122

■表 4. 表示一斉監視結果

表示検査件数	違反数
16,411	2

■表 5. 食肉の衛生対策

監視件数	汚染実態調査	
	実施数	違反数
1,461	0	0

■表 6. 収去検査結果（食品分類別）

項目 食品分類		合計			細菌検査			化学検査		
		合計	国産品	輸入品	合計	国産品	輸入品	合計	国産品	輸入品
魚介類等	魚介類	49	49	0	42	42	0	7	7	0
	魚介類加工品	11	11	0	0	0	0	11	11	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	1	1	0	0	0	0	1	1	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	1	0	1	0	0	0	1	0	1
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品		12	12	0	6	6	0	6	6	0
乳・ 乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	2	2	0	0	0	0	2	2	0
	乳類加工品	1	1	0	0	0	0	1	1	0
	アイスクリーム類・氷菓	10	10	0	5	5	0	5	5	0
農産物等	穀類及びその加工品	14	14	0	1	1	0	13	13	0
	野菜類・果物及びその加工品	27	23	4	9	9	0	18	14	4
菓子類		103	93	10	45	45	0	58	48	10
飲料・ 氷雪・水	清涼飲料水	2	2	0	0	0	0	2	2	0
	酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の 食品	缶詰・びん詰	18	4	14	0	0	0	18	4	14
	調味料	19	19	0	5	5	0	14	14	0
	そうざい類及びその半製品	193	192	1	162	162	0	31	30	1
	上記以外の食品	53	51	2	50	50	0	3	1	2
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	8	7	1	2	2	0	6	5	1
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具等	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合 計		524	491	33	327	327	0	197	164	33

■表 7. 収去検査結果（細菌検査再掲）

食品分類		項目	細菌検査結果措置基準の適否			
			合計	適	否	不良
魚介類等	魚介類		42	38	0	4
	魚介類加工品		0	0	0	0
冷凍食品	無加熱摂取		0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取		0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取		0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類		0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品			6	6	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳		0	0	0	0
	乳製品		0	0	0	0
	乳類加工品		0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓		5	5	0	0
農産物等	穀類及びその加工品		1	1	0	0
	野菜類・果物及びその加工品		9	9	0	0
菓 子 類			45	45	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水		0	0	0	0
	酒精飲料		0	0	0	0
	氷雪		0	0	0	0
	水		0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰		0	0	0	0
	調味料		5	5	0	0
	そうざい類及びその半製品		162	157	0	5
	上記以外の食品		50	48	0	2
添加物	別表第2の添加物及びその製剤		2	2	0	0
	その他添加物		0	0	0	0
器具等	器具及び容器包装		0	0	0	0
	おもちゃ		0	0	0	0
合 計			327	316	0	11

■表 8. 収去検査結果（化学検査再掲）

食品分類		項目	化学検査結果措置基準の適否			
			合計	適	否	不良
魚介類等	魚介類		7	7	0	0
	魚介類加工品		11	11	0	0
冷凍食品	無加熱摂取		0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取		1	1	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取		1	1	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類		0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品			6	6	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳		0	0	0	0
	乳製品		2	2	0	0
	乳類加工品		1	1	0	0
	アイスクリーム類・氷菓		5	5	0	0
農産物等	穀類及びその加工品		13	13	0	0
	野菜類・果物及びその加工品		18	18	0	0
菓 子 類			58	58	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水		2	2	0	0
	酒精飲料		0	0	0	0
	氷雪		0	0	0	0
	水		0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰		18	18	0	0
	調味料		14	14	0	0
	そうざい類及びその半製品		31	31	0	0
	上記以外の食品		3	3	0	0
添加物	別表第 2 の添加物及びその製剤		6	6	0	0
	その他添加物		0	0	0	0
器具等	器具及び容器包装		0	0	0	0
	おもちゃ		0	0	0	0
合 計			197	197	0	0

■表 9. 区内流通農産物残留農薬検査結果

実施日	品 目	検査項目数	結果
1月28日	大根（根）	50	適
	にんじん	50	適
	ほうれん草	50	適
2月9日	ブロッコリー	50	適
	にんじん	50	適
	ばれいしょ	50	適

■表 10. 現場簡易検査等結果

現場簡易検査	1,623
その他（拭取り検査等）	18

■表 11. 保菌者検索事業※

調査件数	被調査人数
11	11

※ 腸管出血性大腸菌及びサルモネラ以外に、A型肝炎発生届、E型肝炎発生届等に基づく患者調査を含む。

■表 12. 保健所が独自に実施した監視指導結果

実施内容	実施件数
夜間監視	62
計	62

■表 13. 講習会等実施結果

(1) 食品等事業者向け

内 容	回数	受講人数
更新講習会 B	21	201
業態別講習会 B	8	136
社会福祉施設従事者 B	3	137
保育園給食調理従事者 B	2	124
自治指導員研修会 A	1	18
その他の食品衛生講習会	11	190
合 計	46	806

※A：食品衛生実務講習会 A（保健所等がテーマを企画した特別講習会。講習時間は 2 時間以上）

※B：食品衛生実務講習会 B（業態別講習会等として保健所等で実施する講習会。講習時間は 1 時間以上）

(2) 一般向け

内 容	回数	受講人数
保健師・管理栄養士学生等保健所実習講義	2	16
生涯学習出前講習会	1	4
合 計	3	20

(3) 衛生展、街頭相談等の開催

例年実施してきた街頭相談は、コロナ禍の影響で令和 2 年度は中止とした。

(4) 情報提供及び普及啓発

名称	発行月日	発行部数	内 容
広報いたばし	7 月 18 日	18 万部	8 月は食品衛生月間です
広報いたばし	2 月 6 日	18 万部	令和 3 年度食品衛生監視指導計画パブリックコメント募集
広報いたばし	3 月 27 日	18 万部	令和 3 年度食品衛生監視指導計画を策定しました

(5) 手洗いチェッカー貸出し及び指導結果

手洗いチェッカー貸出し及び指導件数	21 回
-------------------	------